BIBLIOTECA SALENTINA

VOLUME I.°

MEMORIE

INTORNO AI SESSANTADUE SAGGI DIVERSI DI OLIO

SU I SAGGI DIVERSI DI OLIO,

e su della Raggia di ulivo della penisola Salentina

DELLE ULIVE

E DELLA MANIERA DI CAVAR L'OLIO,

O SI RIGUARDI DI PRIMO SCOPO LA MASSIMA POSSIBILE PERFEZIONE,

O SI RIGUARDI LA MASSIMA POSSIBILE QUALITA' DEL MEDESIMO.

OPERA DEL DOTTOR

Giovanni Presta da Gallipoli.

LECCE

PER GIUSEPPE SAVERIO ROMANO

1855.

MEMORIE

DI

GIOVANNI PRESTA (1)

Di questo letterato, che illustrò il passato secolo, e che fu mio stretto amico, ne abbiamo una memoria lasciataci dal Prevosto di questa Cattedrale D. Leonardo Franza (2), che mi è servita di guida in queste memorie, scrivendo del Presta.

Nacque in Gallipoli a 24 Giugno 1720, e fu Giovanni Presta l' unico figlio maschio di Lazaro Presta, e Caterina Gaggiul-

(1) Bartolomeo Ravenna *Memorie storiche* un volume in 4. capo nono, pagina 555, stampata a Napoli nel 1836 presso Raffaele Miranda.

(2) *Serie di fatti relativi alla vita di D. Giovanni Presta* scritta da D. Lionardo Franza Prevosto della Cattedrale di Gallipoli, in segno di grata e sincera amicizia. In Lecce nella publica stamperia di Vincenzo Marino e fratelli in 8. Da questa memoria istessa si è tratto l' elogio del Presta stampato nella Biografia Napoletana.

Il Franza fu un nostro benemerito concittadino. Era in nota tra i soggetti destinati Vescovi del Regno, ma le vicende dei tempi, e la morte che lo prevenne, resero vane queste speranze.

la cittadini onesti, ed agiati. Si educò ne' primi suoi anni dal Canonico Penitenziere D. Nicola Pirelli. Gli fu maestro di umanità e di rettorica il profondo filosofo, ed oratore D. Quintino Mastroleo. Il Padre volea fargli intraprendere lo studio delle leggi, ma D. Francesco Ruberti, intimo di lui confidente lo persuase per lo studio della medicina, nella quale stradò pure suo figlio Michelangelo Ruberti, che fu poi medico rinomatissimo nella Capitale, e Lettor primario di medicina nella Regia Università degli Studj.

Avea appena gli anni sedici, quando fu mandato in Napoli per continuare i suoi studj, e progredì molto nella medicina, sotto la scorta di D. Nicola Lanzani, e nell'algebra ed astronomia, sotto quella dell'illustre e profondo professore D. Mario Lama, anche Lettor primario in detta Regia Università. Il di lui costume amabile ed onorato, l'effusione del suo cuore, e l'energia del suo spirito gli conciliarono la benevolenza di Monsignor Galiani Cappellano maggiore, di Monsignor Arcivescovo Cusani, e degli illustri professori di medicina Sanseverino, Visone, Rosceti, de Lauro, ed altri. Fu contraddistinto con molta parzialità da Donna Anna Pinelli Principessa di Belmonte, e dalla Duchessa di Minervino. Avendo appena l'età di anni ventitre fu aggregato all'accademia Rossanese.

Era nella posizione in Napoli di ottenere dei grandi vantaggi, ma il padre lo richiamò in Gallipoli, ove appena giunto cominciò ad esercitare la medicina: e fu il più insigne medico della Provincia(1),

---

(1) Malgrado la somma modestia del nostro Presta, non ebbe ripugnanza manifestare egli medesimo nella prefazione dell'opera sua, che figurava moltissimo nella medicina. *Esercitando io però, con qualche nome e fortuna la medicina in questa provincia, di età trovandomi già troppo in oltre, e da lungo tempo acciaccoso, e di facoltà molto limitate, e di talenti assai scarso, ec.*

vedendosi chiamato dappertutto, e continuamente consultato. Tutti i letterati, e persone primarie ne facevano il maggior conto. Monsignor Petrucelli Vescovo di Nardò, il giureconsulto Tommaso Briganti, Monsignor Brancone Vescovo di Gallipoli, il padre Bonafede generale de' Celestini, i due Vescovi Orlandi, gli Abati Rolli, e del Giudice, l'Arcivescovo di Rossano Camaldari, Monsignor Gervasio Vescovo di Gallipoli, Filippo Briganti, Monsignor Andrea de Lucia Vescovo di Calvi, ed allora vicario in questa Città, il Marchese D. Giuseppe Palmieri, e tanti altri personaggi di dignità, e letterati lo tennero in molto conto, e con specialità negli ultimi tempi il fu Monsignor Danisi Vescovo di questa Città. Il viaggio nelle due Sicilie del cavaliere Britannico Swinbur porta in fronte il chiaro nome del Presta. Il Giornale dei letterati d'Italia, il dotto Prevosto Lastri di Firenze, D. Natale Cimaglia, Cosmo Moschettini, e l'Arciprete D. Giuseppe Maria Giovene ne fanno onorevole ricordanza. D. Michele Torcia lo chiama il Columella dei nostri tempi.

Si rivolse Giovanni Presta sul prodotto del tabacco, e ne migliorò la piantagione, la cultura e la manipolazione, adottandosi generalmente il suo sistema. Ne faceva piantare annualmente in qualche suo podere per il proprio consumo, ed era questo della miglior perfezione di quanto se ne raccoglieva in Provincia.

Si applicò poi particolarmente a studiare l'ulivo: fece le più lunghe e laboriose esperienze su quest' albero, e suo fruttato. Nel 1786 spedì i suoi saggi di olio a Caterina Seconda Imperatrice di Russia accompagnati da una memoria, che fu stampata in Napoli (1). Dalla maestà di detta Imperatrice, per mezzo del Ministro

(1) Eccone il titolo: *Memoria sui saggi di olio e su della raggia di ulivo della penisola Salentina, messi come in offerta a Sua Maestà Imperiale Caterina Seconda la Pallade delle Russie da Giovanni Presta. In Napoli 1786 per Vincenzo Mazzola Vocola, in 4.*

di Napoli signor duca di Serracapriola ricevè in segno di gradimento ducento Zecchini effettivi di Olanda, ed un medaglione di oro col busto dell'Augusta Imperatrice da una parte, e la statua equestre di Pietro il Grande dall'altra (1).

Altri saggi di olio rimise alla Maestà del nostro Re Ferdinando nel 1788, accompagnati similmente da un'altra memoria(2). Ebbe in compenso un'altro medaglione di oro, e la promessa di una pensione di ducati venticinque al mese (3). Essendo poi venuta

(1) La lettera responsiva del Signor Duca di Serracapriola in data di Novembre 1787, è rapportata dal Presta medesimo nella prefazione dell'opera sua, ed è la seguente. « Sua Maestà Imperiale per mezzo del suo vicecan« celliere si è degnata farmi sentire il suo particolar gradimento, ed i senti« menti li più espressivi a favore de' suoi talenti, volendoli anche distinguere « con una medaglia di oro del suo Imperiale impronto, e di quello di Pietro « Primo: distinzione che non suol fare, che in segno di particolare consi« derazione. Per un tratto della sua naturale munificenza ave aggiunto a « tutto questo la somma di ducento zecchini effettivi di Olanda, perchè sen« ta il compenso delle sue fatiche, e con l'onore sia considerato ancor « l'interesse. »

(2) I Saggi di Olio che rimise alla Maestà del nostro Re nel 1788 furono nel numero di sessantadue. La memoria che scrisse, e che fu stampata è col seguente titolo: — *Memoria intorno ai sessantadue saggi diversi di olio, presentati alla Maestà di Ferdinando IV. Re delle due Sicilie, ed esame critico dell'antico Frantojo trovato in Stabia, di Giovanni Presta della penisola Salentina. In Napoli 1788 per Vincenzo Flauto, in 4.*

(3) Ecco il tenore del Dispaccio Reale. « A Don Giovanni Presta Galli« poli. Essendosi fatto presente al Re, che V. S. con la scienza, e cognizio« ni di cui è dotato, abbia con un'assidua applicazione e dispendio insegnato « alla Nazione i mezzi, onde accrescere la quantità, e l'introito degli olii, « con essersi per opera sua conseguito il plausibil fine di migliorarne la qua« lità, rendendoli fini, senza aversi più bisogno de' stranieri, per avere i lo« ro olii come si è riconosciuto dai saggi rimessi; ha la Maestà Sua benigna« mente considerato che questa costante e dispendiosa sua applicazione merita

in Gallipoli a' 29 Aprile 1797, lo contradistinse Sua Maestà con le più affettuose espressioni per il proprio suo merito, e per quello dell' opera sua.

Profonda e ragionata fu poi l' opera classica, che scrisse sugli Olivi, sulle Olive, e sulla maniera di cavar l' Olio. Questa sua fatica, nella quale impiegò le maggiori cure, ed il maggior tempo della sua vita fu pubblicata in Napoli col seguente titolo: *Degli ulivi, delle ulive, e della maniera di cavar l' olio, o si riguardi di primo scopo la massima possibile perfezione, o si riguardi la massima possibile quantità del medesimo. Trattato di Giovanni Presta, consagrato alla Maestà di Ferdinando IV. Re delle due Sicilie. In Napoli nella stamperia Reale 1794.*

Tale opera venne applaudita da tutti i letterati, e gli produsse l' accoglienza nell' accademia de' Georgofili in Firenze, e dei patriotti in Milano.

Il Presta non fu mai casato, e coabitò sempre con una sua sorella nubile per nome Francesca, che sopravvisse per circa anni undici al fratello, il quale sorpreso da una febbre violenta terminò il corso dei suoi giorni a 18 Agosto dell' anno 1797, lasciando la patria, e gli amici nel più gran lutto per la sua perdita. Le di lui esequie si eseguirono con molta pompa nella Cattedrale

---

« un compenso, anche per stimolare ognuno a migliorare le altre produzioni « del Regno; e quindi si è degnato dichiarare, che a V. S. si dia una meda- « glia di oro, che dalla Regia Segreteria di Stato, ed affari esteri le sarà ri- « messa; e rispetto alla proposta pensione ecclesiastica di annui ducati trecento « da darseli ben volentieri dalla prefata Maestà Sua, se la conferirà per la via « della Regia Segreteria dell' Ecclesiastico, ove son passati i dovuti ordini. Nel « Real Nome partecipa a V. S. il Supremo Consiglio di Azienda questa grazio- « sa Sovrana deliberazione, per sua intelligenza e governo. Napoli 14. Set- « tembre 1789. Ferdinando Corradini.

ove riposano le sue ossa (1), e ne avrebbe la magnificenza una quanto dotta, altrettanto elegante orazione funebre recitata dal Sacerdote D. Giovanni de Simone della congregazione di S. Vincenzo de Paoli, oggi degnissimo Vescovo di Trivento, che di quei giorni si trattenea in Gallipoli.

Giovanni Presta era pingue di corporatura, grave nel portamento, sentenzioso nel parlare. De' suoi costumi ne abbiamo un saggio nel fine della memoria del Prevosto Franza, dicendo: egli nacque nel ben comune, ed alla gloria di se stesso. Nella sua prima infanzia, l'educazione sviluppò i suoi talenti, e la sua bella indole annunziò la candidezza del suo cuore: nella sua virilità si perfezionò l'energia del suo spirito. Questa lo condusse a studiar la natura; e la natura gli svelò i suoi reconditi misteri. Il suo genio sublime coltivò la fisica ed arricchì l'agronomia. L'amor della patria gli additò i prodotti del suo territorio, e vi riuscì felice, riducendoli nella massima squisitezza. Egli consagrò la sua vecchiezza alla prosperità de' suoi concittadini, e trovò nel ben fare il guiderdone di aver ben fatto. Le accademie gli aprirono le porte, e i Regnanti coronarono il suo merito. L'estremo de' giorni suoi non fu l'ultimo degli applausi, che si conciliò egli con l'onestà, con la rettitudine, colla beneficenza, che lo seguirono fedelmente sino alla tomba. Tal fu, tal visse, tal vivrà sempre nella memoria de' posteri il saggio, l'erudito, il dotto Presta.

---

(1) Fu sepellito nel tumulo de' confratelli dalla Venerabile Real Congregazione delle Anime, sito accanto all' altare della suddetta Confraternita nella Cattedrale.

MEMORIA

SU I SAGGI DIVERSI DI OLIO,

E SU

DELLA RAGIA DI ULIVO

DELLA PENISOLA SALENTINA

A SUA MAESTA' IMPERIALE

CATERINA II.

La Pallade delle Russie

S. Imperial Maestà

Poichè non solo per le stupende marziali imprese: nè sol nemmeno per la profonda, ed incomparabil saviezza, di cui son figlie le vostre leggi, e per le virtù singolari, virtù sublimi, che con Voi siedono luminose su 'l Trono; ma eziandio pure per i benefici raggi, coi quali provvida, e generosa avvivate ognora le Scienze e le Arti, in particolare quando esse sieno rivolte alla maggior felicità dell' Uomo, risuona sempre più grande, e più rispettevole così in questo Cantone estremo d' Italia, come in ogni angolo della Terra, l' Augusto Nome immortale di V. I. M., spero io certo trovar perdono appo l' umanissimo, e graziosissimo vostro Cuore, se un lungo studio sperimentale sopra gli ulivi, ed il lor prodotto, da me intra-

preso a ben della Patria , tralle molte altre assai profittevoli cose , insegnato avendomi e ciocchè dee farsi, e ciocchè si deve fuggire , per ottenere dell' olio della maggior perfezione che sia possibile ; ardisco adesso , che prospera mi si presenta l' occasione di nave costà diretta , mandarne a V. M. I. li saggi, e con essi insieme una cassettina di quella Ragia odorosa , timiamo eletto , che quì l' Olivo suole produrre, ed altrove nò , l' una , e gli altri , come in offerta di un cuor, che in voi ammira tutte avverate quelle virtù, di cui la Grecia fingeva, che la celeste sua Pallade fosse adorna. Oso anzi io lusingarmi , che degnerete non disgradir tale offerta , vie maggiormente perchè mi farà l' onore di presentarvela , cotesto Signor Duca di

Serra Capriola , Ministro Plenipotenziario del mio CLEMENTISSIMO RE FERDINANDO IV. appo di V. M. Imp. , dacchè a lui , come al Protettore della Nazione , a un Padron mio antico , e a un dilettante pur anco in materia di Olj eccellenti , l' ho a tale oggetto rimessa. E su tal fiducia è , che supplico umilmente la M. V. I. di rapidamente scorrere, se le gravi cure del Trono la soffrono , ovvero di destinar chi pria legga la qui dapresso memoria , scritta da me per schiarimento di detti saggi , e li senta poscia uno ad uno , per osservare , se tutti , od alcuni almeno non sieno immeritevoli affatto del vostro Imperiale compiacimento : che se ciò avvenga, siccome io spero , potrò di certo allora io vantarmi di aver fatto riacquistar

luminosamente alla Padria l' antico nome di produrre essa degli Olj di una total perfezione, primario scopo di mie fatiche. Ma ad ogni modo però avrò sempre ottenuto il maggior de' miei voti, che possa, cioè, sempre gloriarmi di essere, siccome ora col più profondo rispetto mi sottoscrivo

Di V. Imp. M.

Di Gallipoli li 25. di Aprile 1786.

Umiliss. Servitore
GIOVANNI PRESTA

L' Ulivo è un Albero di statura ordinariamente mezzana, ma che tal ora sa pareggiare anche la Quercia (1). Fa gran ceppaia, e gran tronco, che di sovente è nodoso, e bitorzoluto: Getta assai rami, e fronzuti molto; e conserva ei sempre la sua verdura. Il suo legno è fitto, pesante, odoroso, di gran durata (2), e di bel marezzo (3). Le frondi sue son bislunghe, ovali, polpute, amare, verdi al di sopra, biancastre sotto (4); e attaccate a picciole code, una contro l'altra.

(1) In Giapiggia anzi è assai spesso, che s'incontrino degli Ulivi del pari proceri, che la Quercia. Spesso ancora in Lucania (Ved. Antonin. Discors. sulla Lucan. Discors. 3.); e diceva Plinio, che *non alia major arbor in Bætica* (Hist. Nat. Lib. 17. cap. 12.)

(2) *Nam ei materiae* (così Vitruvio de archit. Lib. 1. cap. 5. parlando del legname di Ulivo, per uso di fabriche) *nec tempestas, nec caries, nec vetustas potest nocere, sed. . . . permanet sine vitiis utilis sempiterno.*

(3) E per darne prova, io ne ho fatto apposta impiallacciare la Cassa, entro cui son riposti i suddetti miei saggi di Olio.

(4) Tutte le specie di ulivi note han le frondi così, ma Aristotile (Lib. de admirab. auscult.) accertava, che quello Ulivo, il quale appellavasi *Callistephanos* lo avea verdi al di sotto, e biancastre sopra. Siane però appo di lui la credenza.

I suoi fiori vengono in grappoli: fiorellini ciascun di una sola foglia formata a croce, bianchissimi, mette i grappoli fin dal Marzo: fiorisce poscia sul fin di Maggio, e intorno ai dieci di Giugno è di già sfiorito (1). E siccome di esso ve n'è di molte, e di molte specie (2), così il suo frutto è più, o men bislungo: più o meno grosso (3): più o men polputo: più o meno amaro (4), secondocchè provvien da una, o da un'altra specie diversa, e contiene un nocciolo molto duro, e striato, entro il quale è chiusa una mandorletta, o sia il seme. Da quando nasce un tal frutto (val dir l'uliva), fintantocchè non si accosti il tempo, in cui si dispone alla maturezza, cioè nell'Autunno, è mai sempre verde; di poi

(1) La fioritura, e la sfioritura dell'Ulivo può ritardarsi, od accelerarsi, secondo i Climi. Vi è in fatti clima, ove non fiorisce l'ulivo che in fin di Giugno.

(2) Io ne darò in seguito qualche picciola notizia.

(3) Io non ho visto veruna sorta di Uliva, cha pesi più di dugento acini, nè alcuna, che pesi meno di venti. Forsi le vere ulive Sivigliane saran più grosse. E 'l Bousching (Nov. Geograf. Ediz. di Ven. Tom. 29. pag. 176.) ci assicura, che nel Regno di Marocco, e segnatamente nel Territorio di Thagodast in Provincia di Ascora, ve n'è una razza di così grosse, che si chiamano nova di pollo.

(4) Vi ha pure alcune sorta di Ulive, che maturandosi son dolcissime. Tai soprattutto son quelle due appellate in Taranto l'una *Uliva passa*, l'altra *Uliva manna*, di ambi le quali a me prima ignote, il Signor D. Ignazio Maria Marrese garbatissimo Cavalier Tarantino, ed assai studioso dell'Olearia rustica Economia, me ne provvide ultimamente da poterle anche saggiare al Torchio.

biancheggia, in appresso è rossa, poi porporina, poi nereggiante, poi nera (1). Ed esso è appunto quel frutto, di alcune specie del quale, colto, ed acconcio in un certo tempo, ed in certe guise particolari si feron sempre, e si fanno preggio di averne eziandio le mense più signorili (2), come ognun sa; esso è appunto quel frutto da cui si ha l' Olio.

Non si sà intanto precisamente l' originario natio Paese di questa Pianta omai sì diffusa per tutto, ovunque il Terreno e 'l Clima non ci si è opposto. Nemmen sappiamo precisamente noi il d' onde, e il quando venuta fosse in questa sinistra Cima d' Italia la prima volta; ma ciò non cale d' irlo indagando in questa Memoria. Sappiam bensì (locchè solo importa), sappiam di certo, ch' egli è da tempi pur troppo antichi che ci è (3); sappiam pure, che nientemen di diciotto seco-

---

(1) Vi è dello specie di Ulive pur nondimeno, che non annerano mai interamente, ma si rimangono o di color porporino, o di colore rosso nerastro. Ce n' è anzi una, la qual da verde diviene bianca, poi di colore di avorio; e allora è matura. Questa forsi è l' *Albiceres*, o *Albigerus* degli Antichi. (Ved. Caton. cap. 6. Varron. lib. 1. cap. 24. Macrob. Saturnal. Lib. 3. cap. 20).

(2) . . . . *nec dum omnis abacta*
Pauperiis epulis Regum, nam vilibus ovis,
Nigrisque est oleis hodie locus. Horat. Sermon. Lib. 2. Sat. 2.

(3) L' Ulivo io credo, che ci sia stato qui fin da tempi assai più rimoti di quanto Plinio (Hist. Nat. L. 15. cap. 1.) sembra indicarci. Non è anzi guari, che un de' Filosofi i più profondi del secol nostro, e nelle cui opere si può dire, che *plus intelligitur semper, quam pingitur* (come ap-

li addietro vi si era tanto già propagata, e con tal successo, che non trovavasi piaggia, che più di questa abbondasse di Olio (1), il quale era, per di vantaggio, così perfetto, che contendea del primato col Venafrano. Nè si può averne, riguardo a ciò, verun dubbio, perchè ce 'l dice Uom di gusto dilicatissimo in tutto, ce 'l dice Orazio (2).

Or vi abbonda pure presentemente nonmen di allora, e forse anche più. Li tre quindi almeno del terren colto, o lavorativo quì tutti già ci son' occupati da un vasto, non interrotto, annoso Uliveto. Oltre l' olio, che suol ritrarne annualmente la Capitale, tal quantità dal Porto sol di Gallipoli ne và via fuori del Regno, che fa innarcarne a ogni Forestiere le ciglia (3). Ma è da secoli, che il suo olio più non ritiene l'antico vanto, e per dire il vero, da molto anch' è, che non meritò più di averlo. Onde avvenne tal cangiamento, e depravazio-

---

punto il citato Plinio Lib. 35 cap. 10. dicea dell' Opere del Pittore Timante) ha opinato, che *qui la forza produttrice del suolo, non adotta, ma genera questa Pianta*, (V. Esame Economico del Sistema Civile L b. 2. cap. 1. §. 17 pag. 70.). Ma torno a dire, non ha alcun luogo in questa Memoria tal discussione.

(1) V. Dionis. Halicarnass. Antiq. R. Graec. Latin. in F. Lips. L. 1. p. 28. e 29.

(2) *Carmin*. L. 2. Od. 6.. *Viridique certat*
Bacca Venafro.

(3) V. Redesel. Voyage dans le Sicile et dans la Grand. Grec. Lett. 2. p. 221.

ne di gusto? La cagione n'è patentissima. Non si è cangiato qui il Clima: non si è cangiato qui il suolo, che non poteano cangiarsi: non par nemmeno, che queste spezie di ulivi, che vi son' ora più comunali, non sien le stesse, che allora ci erano (1); si dismisero però i Bagni, e le unzioni: si dismiser le usanze greche, latine, e il cattivo gusto con l'ignoranza, con la indigenza, e con la barbarie vi s' introdusse, e perciò affatto più niuna cura non si ebbe alla perfezion del liquore, si badò solo, nè in tutto bene nemmeno, alla quantità. Così a un di presso l'Olio Titoreo (2): l'Olio di Samo (3): l'Olio di Turio (4): l'Olio Sabino (5), e tanti altri Olj sì celebrati ne' tempi antichi; così financo quel di Venafro (6), decadder tutti dalla primiera lor rinomanza (7).

---

(1) Non vi è ragione per cui si avesser potuto qui cangiare le antiche specie di ulivi, e cangiarle poi non in meglio, ma in peggio.

(2) Ved. Pausan. Graec. Descript. Lib. 10. cap. 3.

(3) Ved. Athen. Dipnosophist. Lib. 2. cap. 29.

(4) Id. loc. cit.

(5) Ved. Galen. de Composit. Pharmac. secund. loc. Lib. 1. Pallad. de R. R. Lib. 3. Tit. 18. Paul. Æginet. Oper. Med. Lib. 7.

(6) Ognun sà che l'Olio più rinomato fra tutti era anticamente quel di Venafro (Varron. de R.R. Lib. 1. cap. 1. Horat. Carmin. Lib. 2. Od. 6. Sermon. Libr. 2. Sat. 4., et Sat. 8.: Iuvenal. Sat. 5. : Plin. Hist. Nat. Lib. 15. rap. 2. etc.); ma oggidì non se ne ha più verun conto. E la maniera che vi si usa presentemente per trarlo, non merita in verità che se ne abbia.

(7) Le unzioni cotanto solite anticamente per tutto, obbligavan di pro-

Ma e per convincer di questo vero, eziandio col fatto, chiunque, e segnatamente i miei Salentini, onde si riscuotano, e si ripigli l' antica usanza di fabbricare dell' olio fino, perciò io (trasandando adesso di far menzione di molti, e molti altri fini, tutti aspiranti al maggior vantaggio di ogni Paese nel quale alligni l' ulivo), perciò fu appunto, che io mi prefissi, e intrapresi di in ogni modo studiare sì questa Pianta, che il suo prodotto; nè di studiarlo nei soli Autori, che ne hanno scritto, ma e nel gran Libro della Natura, e nella verace, e sicura, benchè penosa, e assai lunga scuola della sperienza, ove omai sono ott' anni che verso. E per un tal mezzo, e per tale studio, oltre molte, e diverse altre verità, o nuove affatto, e di gran vantaggio, che sono state da me scoperte, e appurate, o le quali prima eran dubbie, ed io le ho già rese da non potersene più dubitare (1), e per un tal mezzo io dice-

---

curarsi e di usare un Olio, che almeno almen non putisse, perchè altrimenti si era fuggito dalle persone: *Propter quod Romae cum Bocchore nemo lavatur* (Gioven. Sat. 5. vers. 90.); e perciò dismesse, che quindi furono, non si ebbe affatto lo stesso impegno per l' Olio fino. Oltrechè io rifletto (e 'l fo per iscusa e della mia Padria, e de' Paesi accennati), rifletto pure, che allora non era in uso punto il butirro, e si condiva il Ragù, e s' ingrassava l' arrosto con l' Olio: poi s' introdusse il butirro, *qui divites a plebe discernat*, e in conseguenza la gente culta non si diè più un egual briga di aver dell' Olio perfetto. (Ved. Plin. Hist. Nat. Lib. 28. cap. 9. Galen. de simplic. Medicament. facult. Lib. 2. : Mercurialis variar. lection. Lib. 1. cap. 16.)

(1) E niun' altra guida seguendo, se non che quella della sperienza,

va, son' io venuto già in chiaro, che in quanto spetta allo scopo di ricavar dalle ulive, molt' Olio, non sono punto sicure guide gli Antichi (e per conseguenza i lor seguaci nemmeno); ma in quanto a quello di fabricarne della maggiore possibile perfezione, si dee del tutto imitarli; con l'accortezza per altro di trasandar certe diligenze, che dopo varie, e di molte pruove, e confronti, io ho veduto, che senza punto alterare la perfezion del liquore, esser possono trasandate, e con l'accortezza altresì di deviare dal loro metodo in qualche caso particolare, di cui non furono ben' intesi, o su cui nutrirono sentimento pur troppo, opposto alla verità (1).

Sapean essi di fatti, che acchiocchè un Olio sia perfettissimo, conferisce senz' alcun dubbio di molto la preferenza, e la scelta di alcune specie particolari di ulive, ma non poi tanto ci conferisce, quanto il saperle coglier dall' arbore a tempo ed in una data maniera, e non in un'altra trarne il liquore; e sapeano pure che da una stessa specie di ulive si può ottenere dell' olio più, o men perfetto a misura della minore, o

---

io dirò di tutto distintamente in un Opera, che io disegno di scrivere — *Degli Ulivi, delle Ulive e della maniera di cavar l' olio*, se pure il Ciel mel concederà, come spero, contuttocchè mi ritrovi io sempre assai cagionevol della persona. Averà di mira il mio Libro quei principali due scopi, l' un della massima perfezione, l' altro della massima quantità del liquore, così se vogliasi avere l' uno, o se vogliasi avere l' altro di primo fine, o se finalmente si cerchi di accostarli, il più, che si possa, ambedue fra loro.

(1) Siccome poi l' andrò divisando con distinzione nella detta Opera.

maggiore lor maturezza (1). Perciò soleano far distinzione, e provvista di quattro sorta diverse di Olio. Ed il primo era quel di ulive del tutto acerbe: il secondo quello di ulive vaje, o pur semiacerbe: per terzo quello di ulive già divenute nere; ed il quarto infine di ulive non che già nere, e mature, stramature, ma magagnate, ma peggiori fra tutte. Il primo veniva detto dai Greci *Onphachinon*, ed *Omotribes (2)*, e dai Latini *Oleum acerbum*: *Æstivum: crudum*: *spanum (3)*; veniva detto in secondo *oleum viride: oleum strictivum*: *oleum ad unguenta (4)*; si distingueva poi il terzo col nome di *oleum maturum: oleum cadivum: oleum Romanicum*: *oleum commune (5)*; e l' ultimo finalmente appellavasi *oleum cibarium (6)*.

L' Olio Onfacino, con tuttocchè lo dicessero estivo, non lo traevano d' ordinario se non allora, che già ve-

---

(1) Mai non parlò si conforme il Plinio alla verità, come allorchè disse — *Arsque vel major olea musta temperandi: ex eadem quippe' oliva varii sunt succi*. Hist. Nat. Lib. 15. cap. 1.

(2) *Quod ex immaturis olivis exprimitur, Græci omotribes appellant* P. Ægin. Op. Med. Lib. 7.= *Quod ex albis Olivis fuerit expressum, vocatur spanum a Græcis Onphachinon*. Isidor. Lib. 17.

(3) V. Columell. Lib. 12. cap. 50: Galen. de composit. Pharmac. 1.loc: Isid. l. c.: Castelli Lex. Medic. E' da avvertirsi però, che Catone chiama *Oleum viride* anche l' Olio Onfacino De R. R. cap. 65. 66.

(4) V. Cat. l. c.: Columell. l. c.: Pallad. Lib. 11. Tit. 10.

(5) V. Cat. de R. R. c. Not. V. cap. 146. Not. 1.

(6) V. Columell. l. cit. in fin.

deano le ulive, da verdi ch' erano primamente, esser divenute già bianche, *ex albis olivis (1)*, o pur come più propriamente or si dice, verdi biancastre: locchè giammai non avvien di state, ma sì di autunno (2); sebbene qualora fosse di ulive verdi, ed acerbe in tutto, maggiormente l' avesser caro (3). E con tuttocchè nol cavassero, che di ulive di simil fatta, val dir di ulive, che fanno mostra, benchè leggiera, d' incaminarsi alla maturezza, pur nonpertanto perchè vedeano non ricavarsene che poco Olio, di malincuore vi s' inducevano i proprietarii di farne corre, per fabricarne (4). E di quindi fu che tantosto che disusaronsi la palestra, e li bagni: tantostochè l' Arte salutare si arricchì della cognizione di altri rimedii (5), ne fu dismesso del tutto

---

(1) *Acerbum Oleum nisi ex alba olea fieri non debet.* Columell. L. 11. C. 2.

(2) Da quanto nasce nel Giugno finchè non abbia acquistato già li tre quarti, o li quattro quinti della grossezza, che dovrà avere allorchè sarà poi matura, l' uliva è di color verde cupo; ingrossata poi, come ho detto allora è che si va imbiancando. Ma ciò non accade, se non sia entrato l' Autunno.

(3) *Quam acerbissima Olea oleum facies, tam oleum optimum erit.* Cat. Cap. 55. 56. — *Primum omnium ex cruda, atque nondum inchoatæ maturitatis: hoc sapore præstantissimum.* Pl. Lib. 15. Cap. 7.

(4) *Sed acerbum oleum facere Patrisfamilias rationibus non conducit* Columella Lib. 12. C. 50. in princ.

(5) Si prescriveva dalla medicina l' Olio onfacino, come un rimedio refrigerante, e corroborante sì esternamente, che internamente adoperato:

l' uso, e l' andar dei Secoli il fe cotanto obliare, che finalmente si negò affatto (e si niega persì da molti del nostro Secolo), che dalle ulive, che siano acerbe, se ne possa ottener mai goccia (1).

Ma al Tribunale della sperienza l' han riportata del tutto vinta gli Antichi. Non solamente che nelle ulive di color verde biancastro io ci ho ritrovato dell' Olio com' essi già vel trovavano, ma ve n' ho persì ritrovato assai molto prima, che si accostassero a tal colore (2), ed

---

(*tantum astrictionis particeps est, quantum etiam frigiditatis*, così Eginet l. c.), al qual uso oggi giorno se ne ritrovano di molti altri più efficaci anche molto.

(1) Sembra incredibile, che Uomini del calibro di Chambers, dell' Autore della Maison Rustique, del Lemery, del Pommet, del Continuatore della materia medica del Geoffroy, e di chi nell' Enciclopedia scrisse l' articolo Onphachinon, abbiano rotontamente negato, che dalle ulive acerbe si possa ottenere dell' olio, contro la testimonianza di tutti gli Antichi. Ma pur tanto è.

(2) Da otto anni in qua, ciascun anno in cui ci han gli ulivi recato di qualche frutto, abbondante, o scarso che fosse stato, io mi son tenuto alla spia, così ad osservare i progressi tutti della natura in riguardo alla formazione, incremento, a maturazione di quello, come a stabilire precisamente ed il quando cominci ella a fornirlo di Olio, e in qual proporzione gliel vada poscia accrescendo, e fino a qual tempo, e fino a qual grado ne lo arricchisca. Perciò sempre da un dato ristretto numero di alberi tra lor prossimi, e tutti di una medesima specie di ulive (che sono state le comunali in questa penisola, o sian le dette *Ogliarole*), da che ho trovato dalla Natura intrapreso il gran magistero dell' Olio, in ogni due settimane regolarmente, ho colto, e stretto un dato numero di ulive, segnandone prima il peso, e vedendo quindi quanto, e quale Olio vi si trovasse. Sperienza questa, che mi è riuscita seconda di verità rimarchevolissime alla Olearia rustica Economia; verità, per qui accennarlo sol di passaggio, le quali mi

è appunto un' Olio, quel sopratutto di ulive biancastre, siccome sono qui di ordinario nel mezzo Ottobre, che e per l' odore, e per un bruschetto sapor di uliva, fu posto a Cielo dagl' Intendenti, e dai Savii, cui ne rimisi de' Saggi negli anni addietro (1).

La boccia intanto che tra li Saggi da me rimessi come in offerta a sua Imperiale Maestà porta il segno N. 1., contiene appunto dell' Onfacino di primo grado,

---

han dimostrato non solamente che li Teofrasti, e i Catoni, e i Plinii sì decantati, e così seguiti su quanto spetta alle ulive,

Tutto non sepper già, che Dii non furo;

ma che nutr'rono, e ei dettarono delle massime, e delle pratiche più nocive, di quel che sempre nocivo è il baco all' uliva; di che poi nell'opera che ho enunciata ne dirò in tutto distintamente. Così è stato per tanto, che ho formato una serie di Olii onfacini di vario grado; così la serie di tutte le qualità dell' Olio, secondo il grado di più, o di meno maturità dell' oliva, fintantochè è durato il ricolto della medesima, cioè per sino al Febrajo, per sino al Marzo, e tal fiata ancora, come in questo anno per fino ad oggi; dacchè vi resta pendente dall' Albero tuttavia adesso ancor qualche uliva.

(1) Il Signor Marchese Grimaldi, che di raggione vien riputato pe 'l Columella de' nostri giorni, osservato avendo nel 1782. li saggi di Olio, che io gli avea messi, siccome a un Supremo Giudice in tal materia, si portò in fine a desiderar, che se ne potesse introdur Commercio; tanto ei trovolli gustevoli più che prima gli avea pensati. Ed il Sig. Proposto Lastri di Firenze, gran Letterato, ed intendentissimo della rustica Economia, specialmente su ciocchè riguarda gli ulivi, e 'l di loro frutto, quantunque gli fosser giunti accagliati per istrada dal freddo nè quindi poi riacquistato avessero intieramente la limpidezza, e la dilicatezza primiera (perchè raro è, che in tal caso mai la riacquistino), il Signor Proposto decise, *che tra la serie degli Olii Onfacini si trovan gli Olii più grati.* Non adduco altre testimonianze, dopo le due di soggetti cotanto chiari.

come ivi in fronte sta scritto (1) le quattro bocce seguenti (N. 2. N. 3. N. 4. N. 5.) son di Onfacino del mezzo Ottobre : l'altro col segno N. 6. è dell' Onfacino più lento , perciocchè nato di ulive scelte, le sole che rimaneano verdi ancora biancastre sull' albero, mentrecchè sù dello stesso albero tutte l'altre aveano già preso il colore o rosseggiante , o rossonerastro , o in tutto nero (2). Si troveranno i detti Onfacini però di color verdigiallo, a maravigliarsi che Plinio asserito avesse il vero Onfacino esser candido di colore (3): si troveranno men fluidi pure in confronto agli altri , per accertarsi , che ei la sbagliò pronunziandolo il più sottile di tutti (4).

Appenachè poi gli Antichi scorgeano di esser già vaiolate le ulive, val quanto dire , che ne vedeano di

(1) Il prim' Olio , che nell' uliva ci comparisca , io ho osservato , che di ordinario suol essere in questa Penisola tra li dieci , ed i venti di Agosto ; ma nelle ulive del ricolto ultimo non però , perchè l' albero aveva induggiato oltre il solito a mignolare , a fiorire a produrre il frutto, perciò la prima apparenza di Olio fu nelli due di Settembre ; e quindi è, che sebbene l' Olio Onfacino del N. 1. sia delli quindici di Settembre, dee dirsi, come io l' ho detto , Onfacino di primo grado.

(2) Troppo è noto , che non insiem tutte si maturano a un tempo le frutta , che porta un albero , e così ancora , ed a maggiori intervalli pure le olive. Quindi è che se ne ritrovano a un tempo stesso di ogni colore sull' albero , insinoacchè finalmente , inoltratasi a sufficienza la maturezza , non sien divenute già tutte tutto nere.

(3) *Plin. Hist. Nat. Lib. 12. Cap. 27.*

(4) *Plin. Hist. Nat. Lib. 23. Cap. 4.*

alcune già nereggianti, mentre per anco la maggior parte si manteneano verdi biancastre (1), non induggiavan di corle tutte indistintamente, e di strignerle alla più presta, con diligenza, e con attenzion sovragrande (2), serbando apparte il prim' Olio che ne gemeva, apparte il secondo, apparte anche il terzo; ed appunto l' Olio di tali ulive, ed il primo in ispezialtà, era l' *Oleum viride* destinato per uso sol dei più dilicati e più facoltosi, e più splendidi (3), l' Olio il quale per mio giudizio, si doveva dire e dee dirsi un' Olio Onfacino anche esso,

---

(1) Niuno non dipinse si bene il punto in cui devonsi corre le ulive, per farne quell' Olio, che si dicea *Oleum viride*, quanto seppe dipingerlo il Columella (De R. R. Lib. 12. Cap. 50.) e son queste appunto le sue parole; *Cum primum Baccæ varie cœperint, et jam quædam nigræ fuerint, plures tamen albæ, sereno Cœlo manibus distringi olivam oportebit;* nel che fu esattamente copiato, e tradotto dal Signor Paoletti Piovano di Villamagna in una dotta Memoria sulla manifattura dell' Olio, letta nell' Accademia de' Georgofili di Firenze nel 1783.

(2) Tutte le attenzioni, che vi si usavano dagli Antichi furon già elegantemente descritte dal medesimo Columella al citato luogo; attenzioni somme per vero, e di cui talune eran anche superflue siccome altrove io dimostrerò. Non era però superflua quella di divider l' Olio di prima stretta (*primae pressuræ*) dall' Olio di seconda, e di terza stretta, perciocchè il primo è senz' alcun dubbio di perfezione maggiore. Ma è però d' avvertirsi, che un tal Olio suole ordinariamente induggiare più a chiarire di quel che induggi poi l' Olio delle altre strette.

(3) *Viridis autem notae conficere vel maxime expedit, cum et satis fluit et praetio pene duplicat domini redditum;* Columel. loc. cit. Perciò un tal Olio era per le borse più facoltose, e più splendide; onde leggiamo ancor nei Poeti tassati di avarizia coloro, i quali si ugneano, o condivano i loro cibi con dell' Olio ordinario, e tanfoso.

ma un Onfacino più debole anche di quello, che abbiamo poco anzi noi divisato (1).

Ora l' Olio appunto, ch' è nelle bocce N. 7., 8., 9., 10., 11., 12., è il vero *Oleum viride* dei Latini, perciocchè tratto di ulive nè più, nè men vaiolate, che quai da loro si prescriveano di dover essere, e quindi strette con le medesime diligenze da lor prescritte, a riserva solo di quelle, che la ragione, e la sperienza concordi, mi hau dopo ott' anni già assicurato di essere affatto, o pur quasi affatto superflue (2). Il perchè debbo quì confessare, che l' Olio di Aix (e di qualunque altro Paese che suole fabricarlo all' usanza di Aix) ovecchè sia tratto nella maniera che si decanta, e si deve (3): ovecchè di più sia di prima stretta (*Huile vierge*, come ivi dicesi) poco, o nulla è diverso dall' *Oleum viride* dei Romani. Nè per altro, se non per

---

(1) Di fatti Apuleio tra li Geoponici (Lib. 9. cap. 19.) prescrive, che a far dell' Olio Onfacino si debba coglier le ulive in istato appunto, quai si prescrivon dal Columella per far l' *Oleum viride*. Essendo poche le ulive nere, molte all' incontro le bianche, Onfacino ancor esso, siccome ho detto, par che si debba anche intitolare un tal' Olio.

(2) E saran da me rapportate, ed esaminate nell' opera, che ho enunciata alla Nota 22.

(3) L' olio di Francia lo vantan per Olio cavato a freddo, cioè senza punto adoperarci dell' acqua calda, almen nella prima stretta. Non si dovrebbe mischiare il prim' Olio con il secondo: si dice anzi, che non si soglia mischiarli, ma un Provenzale medesimo, il Signor Sieuve confessa, che di ordinario si suol mischiarli, e poi venderli insieme qual' Olio tutto di prima stretta. Memoire, et Journal d' Observations etc. Part. 3. pag. m. 87.

questo riflesso è che a miei saggi ci ho posto il titolo di Olio tratto all' usanza di Aix, e non già quello di *Oleum viride* dei Romani.

Passando intanto a parlar della terza maniera di Olio, che distingueano gli Antichi, egli è da notarsi, che a riserva sol di qualcuno, che tra i più Savj, si credeva esser più Savio di tutti gli altri, si avea per fermo, che la nerezza era il vero segno della maturità della uliva; e perciò l' olio di ulive nere si diceva olio maturo (*oleum maturum* (1)), e per fabricarlo si prescrivea dai Maestri, che si cogliessero le ulive dall' arbore (cioè a mano dai rami) e vi si usasser le diligenze medesime, che si usavan per l' *oleum viride*, sebbe-

(1) Qualor si eccettui Teofrasto, Catone, e Plinio, anzi qualora eccettuisi il solo Plinio, niun altro mai degli Antichi che io sappia, non disse precisamente che la nerezza nell' uliva si debba credere il principio, e il segnal della corruzione; *et error hominum falsus existimantium maturitatis initium, quod est vitii proximum* (Hist. Nat. Lib. 15 cap. 3.) Questa opinione però par che tanto fosse poi prevaluta, che a nostri giorni vi è ancor Nazione, e niente meno che la Francese, da cui si tiene per fermo, che allor l' uliva si debba dire matura, quando comincia già a rosseggiare: così nella Maison Rustique: così nel de la Bomare: così nel Geotiluomo Coltivatore; così nel Gran Dizionario Enciclopedico: così anzi in tutti, a riserba del Sieuve, il quale assegnò per segnale di maturezza non il colore rossastro, ma il rosso-nerastro. Allorchè però saran palesi le mie sperienze si vedrà quanto in ciò si è vivuto, e si vive in inganno. Mi basta ora, che tanto appo gli Antichi importava il dir Olio di ulive nere, che il dir Olio di ulive mature: *Oleum cadivum*, *Oleum maturum*, *Oleum ex nigris olivis*. Isidor. Lib. cit.: Popma nella Not. 1. al cap. 156. di Catone cum N. V.: Columell. Lib. 12. cap. 50. ec. ec.

pur questa stessa, quella che dagli Antichi si dicea *Lagrima di Etiopia* (1). Và riguardata ella adesso; come una specie di gomma, *elemi*, ma da niuno nè degli Antichi, nè de' Moderni fu tanto ben conosciuta, e descritta, quanto dal Baccio, di cui qui vale di addur le proprie parole: *Gummi hic* (e parla egli della Puglia, e di questa nostra senz' alcun dubbio) *Gummi hic oleae exsudant optimum, quod Chirurgi Gummi elemi appellant. Gleba est pinguis ac myrrhae instar fragranti odore, ut non solum in unguento probandam existimem.... verum etiam prunis aspersa sussimentum Balsami in Cameris edit gratiosum, superans Thuris, et Stactae myrrhae fragrantiam* (2). E qual di Timiama in offerta a Pallade appunto, entro la Cassa stessa de' Saggi di Olio, io ne ho mandato una Cassetta a S. I. M. Caterina II. Autocratice di tutte le Russie, che Iddio lungamente conservi.

(1) Ved. Paul. Ægine Op. Med. Lib. 7.
(2) Ved. Bacc. *de Vinis Apuli. Lib. 5.*

MEMORIA

INTORNO A

SESSANTADUE SAGGI DIVERSI

DI OLIO

ALLA MAESTA'

DI

FERDINANDO IV.

RE DELLE DUE SICILIE

SIRE

La squisitezza, che al pari, e meglio di tutti gli altri, per loro quasi natio retaggio, ebber sempre, ed han seco gli Olii di questo Regno, e in particolare di questo Clima, di questo suol Salentino, qualor non sia da una malintesa manifattura sciaguratamente turbata, o guasta, o distrutta: gli sperimenti iterati laboriosissimi, e dispendiosi, che in un' intero decennio me ne han convinto: l' approvazione, e gli applausi delle Persone di fino gusto, e delle più elette georgiche cognizioni, che in codesta Capitale, ed in tutto il Regno, non men che in Roma, e in Firenze ne han riportato i diversi Saggi, che tratto tratto, ora in uno, or in altro luogo, ne son ito io trasmettendo: la perigliosa, ed ardita pruova, che due anni sono, de-

sideroso di riacquistare alla Patria l' antico nome di dar degli Olii, che non la cedano alli più celebri, e decantati , io ne cimentai rimettendone di undici diverse sorta , siccome Offerta , all' I. M. di Caterina II. Autocratrice di tutte le Russie , alle quali mostre toccò la sopragrande ventura di riuscir gratissime appo di quella magnanima , e graziosa Sovrana ; tutto ciò adesso m' ispira, e mi dá il coraggio , che io bramai sempre, ma che un rispettoso timore non mai mel permise , di rimetterne a V. R. M. non men di sessantadue, quanti appunto per tal disegno mi avvenne di fabbricarne nell' ultimo passato ricolto. Inclinatissima per di più , siccom' è la M. V. all' Agricoltura , e tutta aspirante ed intesa al ben de' suoi Popoli ; e seco avendo Mini-

stro nel suo Supremo Consiglio delle Finanze il Marchese Palmieri, che sinocchè restò in Patria, mi onorò sempre di un' amichevole corrispondenza, e m' incoraggì, e mi fù lume nel disastroso arduo assunto da me intrapreso, io non ho alcun dubbio, che presentatili dal medesimo, non voglia la Sua Clemenza gradirli. Per di lui mezzo adunque umilmente glieli trasmetto, e presento in due Casse. E quantunque in ciascun de' fiaschi siesi da me espressamente apposta una cartola, che il distingue; e ne' fiaschi di Olio di varia sorta di uliva abbia avuto io cura di far dipingere al naturale l' uliva stessa da cui deriva; pure ad ischiarimento maggiore di ciascheduno, e di tutti, ho scritto eziandio la Memoria, che qui le umilio, acciocchè

degnandosi , come supplico istantemente , di destinare persona, che scevra , e sgombra di prevenzione li senta uno ad uno a confronto , e decida quali sian veramente i più meritevoli del sopraffino delicatissimo gusto di V. R. M. , pria di sentirli , e decidere , si dia la pena di leggerla. Me felice di certo , e più ancor di me la mia Patria , e con essa poi tutto il Regno , se riporteranno la Sovrana sua Approvazione. Allor sì , che reso io maggoire di me medesimo , scriverò con franchezza ed alacrità l' Opera , che ho promessa sopra gli Ulivi , sopra le Ulive , e su la maniera la più efficace di cavar l' Olio , e mi assumerò senza tema l' ardito onore di poi dedicarla a V. M. , acciocchè ciascun Oleario Paese a mia imitazione ne fabbrichi , e

ognuno impari i di molti, e sicuri mezzi onde ricavar da quantità pari di Ulive, la quantità la maggiore di Olio, che sia possibile, e tutto il Regno, ed i Forestieri se ne prevalgano, con vantaggio oltragrande delle Reali Vostre Finanze, e del pubblico, che sono state il primario, ed unico scopo di mie fatighe. E col più profondo, ed umil rispetto mi sottoscrivo

Di V. R. M.

Di Gallipoli li 4 Settembre 1788.

Umiliss. ossequiosis. e fedeliss. Suddito
Giovanni Presta

La perfezione dell' Olio fu cosa in vero di non leggiera importanza appo degli Antichi. I di loro stessi Scrittori delle rurali faccende (ed ispezialmente quel gran politico , e gran guerriero , quel grande Economo , e grande Agricola , l' insieme dotto, ed insiem severo Catone) , laddove parlan della maniera di cavar l' Olio, o negligentando del tutto la quantità , o pur fingendo di ci badare , senza badarci , le loro cure , i di loro sforzi , i di lor precetti , l' indrizzan tutti di primo , o di solo scopo alla perfezion del liquore. E ne aveano scusa di certo , se nol faceano per ignoranza , ma puramente per artifizio.

Doveva loro calere , e caleva in fatti assai senza dubbio , piucchè non debba calere a noi di presente ,

che l'Olio fosse di qualità sopraffine ; perchè di quanto se ne spremerà , la maggior parte destinato era ad uso immediato della persona. Quant' Olio adesso abbisogna alle tante fabbriche del sapone ! Quant' altro se ne assorbisce dal lanificio ! Quanto ne va consunto dai lumi! Li quattro quinti per avventura di quanto mai se ne fabrica , si può dire , che appena bastano ad un tal' uopo. E per lo sapone , e pe 'l lanificio , e pei lumi , purch' ei sia chiaro , c' importa poco la qualità (1). Ma a tempi antichi era ignoto affatto il sapone (2) , ma a

(1) Mi ricorda di aver letto, non ha gran tempo , in un Opera periodica , che l'Olio fino profitta meno dell' Olio rancido , ed inforzato per lo sapone. Profitta meno però , percioccbè è più caro, ma non che debba esser rancido , ed inforzato , com' ivi è detto. E riguardo ai lumi , il certo è che l' Olio , purch' egli sia chiaro , e lampante , e di una età uguale, tanto egli dura quando sia fino , quanto egli dura allorchè sia rancido. Ma l' Olio , il quale non sia di un' anno, dura sempre assai meno , e fa del carbone nel lumicino , più che non l'Olio , il quale sia di due anni. La differenza io l' ho ritrovata , siccome 13. a 17. E così negli Olii nostrali , siccome in quel di Firenze. Di altri non sò. Ma l' Economia dee badarci.

(2) La prima invenzion del Sapone di Olio par , che si debba alli Veneziani (V. Goquet delle Arti , e delle Scienze Tom. 1. Lib. 2. Cap. 2. p. m. 94. , ed il Dizionario di Commercio de' Fratelli Savary). Di quel però, che si fa con del sego , non se ne truova parola prima di Plinio. E la fa invenzion delle Gallie. (Galeno vanta quel di Germania. Spur. p. m. 91.) Ma Plinio ne fa le lodi contro le Strume, e lo dice buono per render biondi, e color limato i capelli. Così pur anco Quinto Sereno (V. Plin. H. N. Lib. 28. Cap. 12. Galeno Methodo med. Lib. 8. Quint. Ser. Medicin. de tingend. capillo.) Il colore biondo di fatti per i capelli, fu molto in pregio ne' tempi antichi.

tempi antichi non abbiam pruova sicura, che a scardassare, e filar la lana si fosse solito di innoliarla (1): ma a' tempi antichi, a distenebrar la oscurità della notte, sapea il Contadino sovente, sapea sovente la Plebe valersi di altro, che di Olio (2). Sia stata adunque maggiore, sia stata meno di quella, che oggi se ne raccoglie la quantità, che dalle ulive se ne traeva nei tempi antichi (3), iva quasi tutta impiegata ad uso im-

---

(1) Per quanto mi abbia io cercato, non mi è avvenuto di trovar pruova certa, che anticamente ad iscardassare, e filar viemeglio la lana, si fosse solito di innoliarla. Ma V. Goquet dell' origine delle Arti, e delle Scien. Tom. 2. Lib. 2. Ar. 4. Cap. 2.

(2) Ne' tempi eroici si stea da tutti la notte alla sola visibile oscurità di un bracier di fuoco, ma a tempi indicati poi da Virgilio (Georg. Lib. 2.) eran dai Contadini impiegati i legni resinosi, siccome il Pino, la Teda ec.

. . . *Taedas Silva alta ministrat,*
Pascunturque ignes nocturni, et lumina fundunt.

Oltracchè siccome la maggior parte degli Uomini era di Schiavi, e tali, che nella notte ammucchiavansi, a dir così, negli ergastuli, appena si concedeva a di tanta gente una fioca lampada. E perciò fu, che Catone assegnando ad ognun de' Schiavi due terze parti del nostro tomolo di grano, ed intorno a 55. libre di vino, o sia di acquerello, per ogni mese, dell' Olio poi, non ne concedette, che un sol sestario, cioè intorno a una libra e mezza (V. Cat. de R. R. Cap. 56. 57.)

(3) Da Dionisio di Alicarnasso (Antiq. R. Graec. Lat. lib. 1. pag. 28 e 29.) si fa certezza, che de' suoi tempi queste Contrade eran fertilissime di Olio; ma io non so creder, che quanto adesso; o dovremmo dire, che allor gli Ulivi qui stati erano con miglior senno disposti a non impedire la semina. Tante di Genti altrimente, quante in quei tempi qui ne abitavano, d' onde avrebber potuto trar del frumento, e delle civaie per mantenersi?

mediato dell' Uomo. Ed è da stupirsene su le prime, perchè sebbene fossero stati gli antichi portati molto agli erbaggi, ai legumi, ai pesci (1): sebbene stati essi fossero accostumati a condire ed ingrassar le carni coll' olio (2): sebbene avessero avuto per cibo da gente barbara, e inculta il butirro (3), pur dappoichè eran nell' opinione, che l' uso interno dell' Olio nocea piuttosto (4), non era tanta, quanta egli sembra la quantità,

---

(1) Quei soprannomi, che poi rimaser nelle Romane Famiglie di Lentuli, di Fabii, di Ciceroni ec. ci dicon troppo, ed in quanto pregio allora era chi distingueasi nella coltura, e come egli *si* era generalmente portato per li legumi. Quando agli erbaggi, il mostrò quel Curio Dentato, che fu trovato dagli Ambasciatori Sanniti di propria mano condendosi un piatto di rape: il mostrò Catone con quel per lui troppo lungo elogio, che fè della Brassica: il mostrò Tullio, che s' infermò per avere in un convito mangiato assai della bieta. E riguardo a' pesci V. Plutarc. Symposiac. 4. Quest. 4, et Mercurial. var. lection. Lib. 1. Cap. 25. E però n' era il prezzo sì caro, che Catone (Plutarc. loc. cit.) sdegnavasi *pluris vendi piscem*, *quam bovem*; e con più forte raggione poi Giuvenale (Sat. 4.) gridava

Hoc praetio squamai! potuit fortasse minoris
Piscator, quam piscis emi.

(2) V. Galen. de Simplic. Medic. facult. Lib. 2. Assicura anche Averroe (Collectan. 5.) che gli Arabi de' suoi tempi solevano cuocer le carni coll' Olio, per divenire, dicevan essi, più dilicate, e più saporose. V. Marc. Var. Lection. Lib. 1. Cap. 16.

(3) Non usavano affatto *i* Greci il butirro. Perciò Ateneo non lo nominò (V. Mercur. Lib. cit. Cap 16.) E pei Romani cel dice Plinio assai chiaramente: *E lacte sit, et butyrum, barbararum gentium lautissimus cibus et qui divites a plebe discernat* H. N. Lib. 28. Cap 9 §. 35.

(4) *Nam ut Physicis placet*, *nihil Oleo*, *si corporibus exterius admoveatur*, *salutarius*, *si interius*, *nihil perniciosius*. Plut. incomparat. Aristid.

che per condimento si consumava. Ma non è poi da stupirsene alla notizia dell' uso immenso, che ne facevano per le unzioni. Si ungea il Soldato pria di combattere (1): il remigante, acciocchè potesse viemeglio andare a voga arrancata (2): l' Atleta pria di far mostra di sua destrezza, e della sua forza nella palestra(3): si ugneva il sano per ristorarsi dalle fatighe (4), si u-

---

et Cat. Non eran tutti però, che pensassero in cotal guisa dell' uso interno dell' Olio. Spezialmente in Egitto dovea pensarsi altrimenti, perchè veniva vietato lor dalla Legge di non valersi di alcun altro pingue per condimento de' cibi, se non dell' Olio di uliva. E ciò a disegno di preservarsi dall' Elefantiasi, schifoso ivi, e particolare mal della pelle. D' ond' era che non bastando l' Olio di Sais, Contrada unica, che in Egitto aveva degli Ulivi, le Caravane Finicie, ne traggittavano di continuo dalla Finicia per l' Istmo di Suez. (V. *Recherch. sur l' Egyptiens, et sur les Chinois Tom. 1. Section. 3. et Tom. 2. Sect. 9.*) E da ciò pure avveniva, se vero è quanto il Pluche su tal proposito conghiettura, che celebravasi, terminato il ricolto del l' Olio, sollenne festa in Egitto (V. Histoir. du Ciel Cap. 2. §. 13.). Degli Ebrei poi ben si sà ch' era lor vietato qualunque grasso di animale, per condimento de' cibi.

(1) Troppo è noto la gran vittoria, che in su la Trebia riportò Annibale dai Romani, stata essere attribuita da molti alla trascuranza del Capitano Romano di non fare, che i suoi si ugnessero, dove Annibale avvedutissimo, non avea tralasciato che i Cartaginesi *Oleo mollirent artus*. V. Livio Lib. 21.

(2) *Caetera Populea velatur fronde Juventus,*
Nudatosque humeros, oleo perfusa, nitescit.
Virg. Æneid. Lib. 5.

(3) Onde il nostro Dante cantò
Qual solieno i Campion far nudi, ed unti ec.
Inferuo Caut. 16.

(4) Dicea Platone esser l' Olio il ristoro delle fatighe, *laborum subsidium* (V. Plat. op. Lib. 3o.)

gnea l' infermo per prescrizion del suo medico (1), si ugnea la Dama, e la Contadina (2), e così il Patrizio, come il Plebeo, (senza escluderne ancor lo Schiavo(3)) pria di tuffarsi, e in uscir dal bagno. Si credea in somma, che l' Olio fosse a un di presso l' universale rimedio da Dio concesso a Mortali (4), e però il faceano non per diletto soltanto, ma assai sovente per una mera necessità (5). Di tal che si può ben comprendere di quant' Olio vi abbisognasse per un tal uopo, e se dovesse esser loro a cuore moltissimo, che esso fosse della miglior perfezione. Caleva in fatti lor tanto, che neppur paghi taluni della nativa sua squisitezza, il volean per lusso, e raffinamento anche reso grato, e soave di fini, e scelti profumi (6).

---

(1) Può vedersi nel Galeno, nell' Eginéta, e appo Celio Aureliano, e appo tutti quasi gli Antichi in di quanti mali l' ugnersi, e stropicciarsi coll' Olio il corpo era riputato, e prescritto per confacente rimedio.

(2) V. Esiodo Oper. et dies lib. 2. vers. 515.

(3) Si permetteva agli Schiavi stessi il bagnarsi, ed ungersi i dì di feria; ed i dì di feria non eran pochi. V. Colum. de R. R. Lib. 1. Cap. 8.

(4) *Oleum namque ad liniendum Corpus a Deo tributum esse mortalibus*. Plutarc. in vit. Alex. Mag.

(5) Essi non usavan delle camice. Questo solo fra gli altri molti motivi dovea valere, per obbligarli a lavarsi, ed ugnersi spesso.

(6) Che gran consumo! che grande spesa! che gran commercio facean di unguenti gli antichi tutti! Quasi ogni Paese saputo aveva formarne uno. Ed i dilicati, o per meglio dire i progiudicati, ed i ricchi, e voluttuosi sapean farne uso di poco men, che di tutti nel tempo stesso. Il *Rhadinum*, o sia di rose, nel che avea vanto non meno Capua, che Napoli (V. Cam.

Con tuttocciò nondimeno errerebbe assai grossamente chi immaginasse, che tutto l' olio, che a tempi antichi si fabbricava fosse di qualità sopraffine. Se alcun l' ha detto : se alcun l' ha scritto, egli è stato appunto ad un mò di dire, o per altro fine, non che credesse così di fatto. La maggior parte dell' olio, che allor correva, era un olio di condizione peggiore forsi, che l' olio nostro comune, o di annona. Noi ne abbiam cento, e assai più di cento irrefragabili pruove ed appo i Poeti, ed appo gli Storici, e appo gli stessi Scrittori antichi delle rurali faccende (1). Se ne solea fabbricar

---

Pellegr. Disc. della Camp. Disc. 3.) Il *Lirinum*, o sia di gigli, l' *Amaracinum*, o di maggiorana, il *Nardinum*, o di lavendula ec. ec. ec., e se ne ungevano di uno una parte, dell' altro un' altra parte del corpo.

Ægyptio pedes prius, more, et manus :
Phaeniceo mammas, simulque ambas genas :
Sysibrio more alterum inungit brachium:
Amaracino comam, ciliumque protinus:
Serpellino tergum, genuque perlinit.

Athen. Dipnos. Lib. 2. Cap. 30. Mountfocon antiq. explanat. Tom. 3. Part. 2 Lib. 1. Cap. 3.

(1) Columella parla della fattura dell' Olio cibario, ch' era il peggiore tra tutti. Giuvenale Sat. 5. vers. 86.

Ipse Venafrano piscem perfundit, at hoc qui
Pallidus adfertur misero tibi caulis, Olebit
Laternam . . . . . .

Caton medesimo si diè vanto che navigando egli Ammiraglio della flotta Romana in Ispagna, non bevve altro vino, se non lo stesso, che bevevano i remiganti : non usò altr' Olio, se non che l' Olio di ciurma. V. Plin. H. N. Lib. 18. Cap. 13. §. 1. Frontin. Stratag. Cap. 3. Fest. in fragm. pag. 18.

8

dell' ottimo in verità, ma per chi il volesse, e il sapesse ancor comperare, poichè vendevasi a doppio prezzo, e più ancor del doppio del comunale (1), e con tuttociò non se ne truovava se non che poco, perchè quantunque Caton dicesse, che se si stringan le ulive anche verdi e acerbe, *damni nihil erit* (2), pur la sperienza dovuto avea accivettare li fabbricanti di quanta spesa, di quanto danno, e quanto imbarazzo portasse di fabbricarne (3). Onde fu, che siccome altrove io lo dissi, si rinomavano, ed eran contati a dito i Paesi, che su di ciò distingueansi (4). Ed è a notarsi, che i

---

Harduin. not. in Plin. l. c. E l' Olio il quale era di largizione Edilizia, o Imperiale, lo direm noi forsi dell' Olio fine? *Credat Judeus a Pella.*

(1) Columell. Lib. 12. Cap. 50. in princ.

(2) *Cogitato quotannis tempestates magnas venire, et oleam deicere solere. Si cito substuleris, et vasa parata erunt, damni nihil erit ex tempestate, et Oleum viridius, et melius fiet.* Cat. de R. R. Cap. 3. Si dee scusare però Catone su questo passo. Non dice egli che isvelgan le ulive apposta per anco acerbe dai rami, ma saviamente avvertisce, che siccome sovante avviene per traversia di stagione, che intempestivamente ne cadano giù in quantità, perciò inculca di tener pronti, ed apparecchiati gli ordigni a strignerle prontamente, perciocchè l' Olio bilancerà poi colla perfezion la scarsezza. Ma quel *damni nihil erit* così assoluto, e senza riserba, è stato sempre delle più forti cagioni, per cui ciascuno si è attenuto al Teofrasto, il quale pensava, che tutto, o pressocchè tutto l' Olio si generi nella state. Di ciò però ne diremo altrove ampiamente.

(3) Se non sapeano li fabricanti con precisione di quanto danno, e imbarazzo, e spesa portasse di fabbricare dell' onfacino, vedeano almeno la picciolissima quantità, che ne scaturiva.

(4) Li più melensi riguardo a questo erano li Spagnuoli. Si dava il van-

due più celebri in tutto l' orbe, i due più culti, Roma, ed Atene, non si distinsero per tal preggio (1).

to al lor Olio, perchè coglieano, e strigneano le ulive del tutto acerbe, talchè valeva lo stesso il dire Olio di Spagna, che Olio Onfacino (V. Isid. Lib. 17. Cap. 7.) Era molto simile allo Spagnuolo iodi l' Olio di Macedonia circa *Aulonem*, *qui est supra Strimonem* (Gal. Lib. 3. de San. tuend.). Tale ancor dovea essere senza men l' Olio d' Istria (Gal. Met. Med. Lib. 12 Cap. 3.). Ed il Ritoreo, per confessiou di Pausania (Lib. 10. Cap. 33). Tali forse altri pure, e fra di essi anche i nostri qui Salentini. Non era Orazio un Poeta da dare così per caso l' aggiunto di verde all' uliva, da cui traevasi de' suoi tempi il nostro Olio: *Viridique urlat bacca Venafro.* Tenace in fatti ciascun Paese delle avite sue costumanze, usa Taranto adesso pure di cor le ulive dagli alberi: e corle verdi. Se non che poi, per di più al primo errore ave aggiunto egli il secondo, siccome è quello, che non le strigne immediatamente (perciocchè *multitudo Baccae Torculariorum vincit laborem)*; ma suol gottarle dentro i camini, per poi di quivi andarle traendo, allorchè riscaldate essendosi, si sono ite sì maturando alquanto, ma il di lor Olio ha contratto un' intollerabile tanfo. Ma di ciò mi avverrà di parlarne più a lungo poscia nell' Opera, che ho promessa, e addurrò in quella le lor ragioni.

(1) Di Atene, dove fiorivano tutte le Arti, e tutte le Scienze noi non leggiamo, che l' Olio fosse troppo vantato. Abbiam bensì da Pausania (loc. cit.), che l' Olio Titoreo era di gran lunga miglior del Sciuio, e dell' Ateniese. L' Olio della Sabina era un rilassante, onde si traeva di ulive di già annerate: L' Olio della Città di Sicione nella Laconia, avea per Galeno virtù contraria all' Ispano; se questo adunque traevasi di ulive verdi, il Sicionio doveasi trarre di ulive nere, e doveasi trarre di ulive nere ancor l' Ateniese. E potrebbe esser questa una delle ragioni, che addur si possono in pruova, che la Giapiggia non debba a quei, che venuti da Atene, ebber parte alla fondazione di Turio, gl' insegnamenti di fabbricare del miglior Olio, siccome un Savio de' nostri giorni se l' ideò. Quanto poscia a Roma, oltre l' Olio Sabino, che per dispetto quasi del suo Catone non si cavava nemmeno di ulive vaie; non è da credersi, che solesse esser ottimo, quan-

Nè si distinsero nè anco pure perchè solessero correre, e strigner vaie le ulive, per ne aver l' Olio, non dico già del miglior migliore, che mai ci fosse, l' Olio Onfacino, ma nemmen quello, che ne sentisse in di qualche guisa, cioè l' Olio appunto da loro detto *Oleum viride*, *Oleum strictivum* (1), con tuttochè i loro Autori lo prescrivessero (2). Si distingueva su ciò Venafro, si distinguevan altri Paesi, ma nè l' Attica, nè il Paese Sabino, ned il Romano; e quel poco, che da Venafro se ne traeva, iva per lo più riserbato alli Proprietarj degli Uliveti (3), era riserbato ai più dilicati,

---

do è certo che l' Olio di terza sorte l' *Oleum caducum*, *Oleum maturum*, *Oleum commune*, era appellato eziandio pure l' Olio Romano, *Oleum Romanicum*.

(1) Non so perchè un Olio tale solesse dirsi *Oleum viride*. Il certo è che le ulive vaie versano un olio non verde, ma sì dorato, o colore carico di limone maturo. Il Signor Piovano di Villamagna nella Memoria per la manifattura dell' Olio letta nell' Accademia de' Georgofili di Firenze pensava, che poichè le ulive vaie al modo di Columella sogliono essere tral verde biancastro, e 'l rosso nereggiante, ma per la massima parte son verdi; quindi forse dà all' Olio, che se ne trae il nome di verde: ma tal ragione non mi attalenta.

(2) Non vi ha alcun Autore Greco, o Latino (ned Italiano nemmeno), che ragionando su tal proposito non si spieghi a uo di presso col linguaggio medesimo di Columella: *cum jam quaedam nigrae fuerint, plures tamen albae*. Lib. 12. Cap. 50.

(3) Lo rileviam da Catone stesso Cap. 146 147. Ivi appunto tra gli altri patti a cui si doveva il comprator delle ulive obbligare, ci è espressamente spiegato, che il venditore recar dovesse dugento libre di Olio verde, e cinquecento di Olio maturo; provvista forsi domestica.

ai più schifiltosi, ai più ricchi (1).

Così sebbene di molti antichi già fosser usi di cominciare a corre, e strignere delle ulive sin dal Novembre, od alla più presta di Ottobre, l' Olività non per tanto, od il tempo proprio di corle, si riputava per tutti esser il Dicembre (2), ed i mesi appresso, che vale a dire, dacchè invaiavano in poi. Nè sufficiente per corle tutte il Gennajo, o il Febrajo si prolungava il ricolto per sino al Marzo, e più oltre pure (3), sì maggiormente, perchè si avevan talune sorta di ulive assai più tardicce delle altre (4). Sebbene adunque essi conoscessero il sommo pregio dell' Olio Onfacino (5), sebbene avessero in di gran conto quel che diceano *Oleum viride* (6), la gran somma però dell' Olio faceala

---

(1) V. pag. 57. N. 1, e Columell. loc. cit.

(2) *Prima Olivitas est initium mensis Decembris*, così il Columell. loc. cit.

(3) Bello è osservare quel Rame apportato nel Mountfocon, (l' Antiq. Expliqu. Tom. 3 Part. 3 pag. 367 Tavol. 196) in cui si dà il disegno di un bassorilievo arrecato da Mr. Span. Vi si scorge un Legulo, che appoggiata la scala all' albero, vi è montato, e sta dispogliandolo delle ulive. Ma egli porta il cappuccio, o sia la cocolla, per si difender dal freddo, in pruova, che si coglieano le ulive nel fitto inverno.

(4) *Differuntur vero etiam in Martium mensem callosae contra humorem pugnaces, ob idque minimae Licinia, Cominia, Contia, Sergia, quam Sabini Regiam vocant, non ante Favonii afflatum nigrescentes hoc est ante diem sextum Idus Februarii.* Plin. H. N. Lib. 15. Cap. 3. §. 4.

(5) V. Cat. Cap. 55. e 56. Columel. Lib. 12. Cap. 50. Plin. H. N. Lib. 15. Cap. 1. §. 2. Geoponic. Lib. 9. Cap. 19.

(6) V. Cat. Cap. 4. Columel. loc. cit. Plin. loc. cit.

quello di ulive nere, e mature. E faceala pure quel delle ulive le più patite, e più difettose, che raccoglieansi da parte, e da parte ancor si strignevano per ne serbar parimenti da parte pure il prodotto per lo cibario dei schiavi, onde l' appellavano Olio cibario, siccome dianzi noi ricordammo (1).

Sicchè quantunque la maggior parte dell' Olio nei tempi antichi fosse impiegato per uso interno, ed esterno della Persona, come abbiam visto, pur non per tanto era poco quello, che si potesse dir isquisito, dacchè siccome la politezza, e il diletto lo ricercavan di qualità sopraffine, la economia per contrario, e la condizion delle ulive assai di sovente sì magagnate da non promettersi per qualunque mai diligenza poterlo avere di perfezione, o se pur non altro, la moltitudine del ricolto superiosissima al numero dei Fattoi (2), costrigneva di non istarci sù pe 'l sottile, come e' suol dirsi. E però quale maraviglia se finalmente da Consolare, e da Laureata com' era prima l' Agricoltura (3), divenuta ella essendo poi serva, e schiava (4), e da peggio in peggio mai sempre andando, obbligata di cavar l' Olio pei Barbari, poco soliti, o nulla ad ugnersi, portatissimi per le carni, e amantissimi del butirro, qual

(1) V. la pag. 53. N. 2.

(2) Columel. loc. cit.

(3) Plin. H. N. Lib. 18. Cap. 1. §. 4.

(4) Plin. loc. cit. Columel. de R. R. in Praefat.

maraviglia , io ripeto , se tra le stragi, tra l'oppressione , tra la indigenza , e tra la ignoranza, o che vincitrice , o che vinta fosse servendo sempre l'Italia , e queste Contrade in ispezieltà, obbliato avesser di fabbricare dell' Olio fine , siccome prima ne fabbricavano(1)? Di scusa degni per conseguenza i nostri Avi.

Quanto essi degni però di scusa , altrettanto colpevolissimi noi saremmo, se a tempo che in tutta Europa vivacemente splendendo il lume della verace filosofia , le forestiere Nazioni tutte han rivolto i loro pensieri, e le loro cure all' Agricoltura, e al Commercio , per se ciascuna eleggendosi di studiare , e di migliorar quel di che il proprio suolo si sperimenta più amico , e ferace; queste nostre Contrade intanto esse sole, quantunque adesso più popolate, più ricche, e sotto il governo del clementissimo Ferdinando, pe 'l quale suonan lo stesso i Nomi di Monarca, e di Padre, non istudiassimo ardentemente l'u-

---

(1) Introdotto pria l' uso delle camice, e quel poscia delle calzette: non più in voca l' olio nelli Giannasii , e nella Palestra; già tutta tutta alla direzione, e alla discrezione , e al lavoro dei Schiavi l' agricoltura : ristretto in poche arcipoche mani il dominio delli terreni; da tutti usato il butirro: povera spopolata , ed oppressa l' Italia : il Commercio impedito, arrestato, ristretto da mille vincoli , e pesi qual maraviglia , che questi , ed altri , e di nuovo anche altri motivi sempre incalzanti opponendosi , si fosse in fine pria rallentato , poscia obbliato di fabbricare dell' Olio fine ? Nè perchè appresso tornata fosse di nuovo a brulicar quasi di gente l' Italia (V. il Deoina Rivol. d' Ital. L. 12. , C. 4. , 5. , 6.) potè rimettersi nell' antico buon gusto: la povertà, e più di questa anche l' ignoranza glielo vietavano.

livo, ed il suo prodotto, ch'è quella pianta, ch' è quel prodotto, onde il Settentrione, in un certo modo, ci è, e ci sarà sempre tributario, e soggetto: ch' è quella pianta, ch' è quel prodotto, dal cui provento dipende quasi l' intiero nostro sostentamento. L' Olio, ch' è duopo per tante fabbriche di sapone: l' Olio, ch' è duopo pe 'l lanificio: l' Olio, ch' è duopo pei lumi, han ridotto omai la necessità di fabbricare dell' Olio fine in quantità molto moderata. Lo scopo intanto di migliorare la manifattura dell' Olio, cosicchè superi assai l'antica, per quanto spetta alla quantità, non è certamente della più lieve importanza. Così per l'un, che per l' altro adunque, perchè restarsene oziosi, e contenti solo di ciocchè i libri ne insegnano? Quanto a me sono omai dieci anni, che quantunque non fussi alla Patria del tutto superfluo, e inutile, esercitando la Medicina (nè senza qualche fortuna non meno qui, che in Provincia) per adempiere tanto meglio i doveri di Cittadino, e giovare a tutti, e per sempre, non ho lasciato, con mio non lieve dispendio, e fatica, di attentamente per ogni banda studiar questa interessante materia, non altra guida seguendo, se non la propria mia osservazione, e sperienza (1), ed alla medesima assoggettendo ciocchè

---

(1) *Usus, et experientia facit artificem*: co in Præfat. Ma più al mio caso il Du-Hamel de Mo e egli è, anzi necessaria l' informarsi, e lo studiare e che vissero avanti di noi; ma congiungervi abbis

fin' ora Moderni, e Antichi ne han detto, onde io possa con sicurezza profferir poi dove, e quando la verità si confermi coi loro detti, e se fuor di quanto si è scritto, e usato su tal proposito, resti anche altro da aggiugnersi, e praticarsi; nel che per vero mi è stata prospera la fortuna, oltre quanto io me ne sperava alle prime.

Siccome adunque su quel che spetta alla perfezione dell' Olio (ch' è ciò di che io qui ragiono, nè interamente nemmeno), quantunque sempre nell' acciaccare, e strigner le ulive, siensi adoprate le diligenze medesime, il liquore pur non per tanto suole esser vario di condizione, non solamente secondochè vario è il clima (1), la sposizione (2), e il terreno (3): non solamente secon-

« della natura, per poter trarre profitto da quanto i passati Autori raccolse« ro, e per giudicare di quanta fede, e credenza essi siano degni. » *Prefazione alla Fisica degli Alberi.*

(1) *Aer calidus, et siccus Oleae commodus est*, così nei Geoponici il Fiorentino Lib. 9. Cap. 2, ed aggiugneva avvedutamente, purchè però posta sia in Collinetta, o in poggiuolo.

(2) La sposizione verso il favonio, o verso il meriggio, conduce tanto per far che l' albero si mantenga ognor rigoglioso, e sia fertile, che Catone, e Plinio dieeano non esservene per sì di buona niun altra (Cat. Cap. 6. Plin. H. N. L. 15 Cap. 5); ma l' Olio poi di un terren molto caldo, e poi dai venti battuto, o battuto troppo: l' Olio di un sito meridionale ha mai sempre un pò più del grasso, e del pesante. Mia osservazione.

(3) Un terreno asciutto, un terren leggiero, e sottile, un terren pietroso, come producon del miglior vino, così producono ancora del miglior Olio.

do ancor la cultura (1), e l'età della Pianta (2), da cui deriva; ma eziandio pure è assai più secondo il diverso grado di maturità, cui l'uliva era pervenuta allorchè fu colta; e secondo pure provvien da questa, o da quella specie della medesima, perciò appunto io ho spiato annualmente quel favorevol momento, quando già la Natura si è accinta ad andarnela mano mano fornendo (3),

(1) Fa la coltura, in ispezieltà se leziosa troppo, e ancor più il concime, che abbondi l'albero in frutto, non in liquore, e, siccome pure elle vigne, la qualità del medesimo ne divien vappida, e grossolana.

(2) Una piante giovine produce frutta più belle, più nutrite, più grosse, che un vecchio albero, e stagionato; ma meno oliose, e di un Olio poco elaborato, e men fino. Tutto ciò è cosa trita tra i Contadini medesimi di questa Penisola Salentina, e da me pur anco osservata. Vero è però, che la differenza di qualità, che provviene da tal divario, e dalli suddetti non è cotanta, quanta si è quella, ch'è cagionata o dal vario grado di maturezza, o dalla diversità della specie, ma pure ci è.

(3) Dicea Plinio (Lib. 15. Cap. 3.) che il sugo dell'uliva era l'Olio, soprattutto quand'era acerba, *suus quidem Olivae succus oleum est*, *idque praecipue immaturis intelligimus*, *sicut de onphacio docuimus*; ma il fatto sta, che se stringansi delle ulive col nocciolo ancora tenero, e il seme ancora gelatinoso, se ne ricave bensì del sugo amaro, ed acquoso, dell'Olio nulla. Fa duopo, che prima il seme divenga sodo, e s' induri il nocciolo, acciocchè poi la Natura imprenda il gran magistero dell'Olio. Questo è in fatti il suo Capodopera. E così suole ella fare in tutte le piante. Se son novelle, o non hanno punto, od han troppo poco di Olio essenziale; ma stagionete ne dan poi molto; (lo che è notissimo, per chiunque sia un pò affumato di chimica). Nè il principal fine della natura, mentre produce le frutta è altro, se non che quello di architettare, e di chiuderci il seme alla perpetuasion della specie. Assodato ch'ella abbia adunque il seme, e munitolo di una cassa quasi ossea, allora è, che accignesi di fornirla di polpa, e impinguarla di Olio (oltre l'Olio principio, che la chimica sa rin-

e di quindi innanzi, io sono ito sempre in ogni due settimane cogliendone, ed istrignendone una quantità misurata, ed osservando la differenza di qualità nel liquore, che vi si truova da volta in volta; perciò pur anco, serbando piucchè ho potuto le circostanze medesime, io sono andato cogliendo, e strignendo a parte di quante specie di ulive in questa Provincia (e fuor di Provincia altresì) mi è riuscito di rinvenire. E perciò nella prima parte di questa Memoria ragioneremo de' Saggi di Olio, li quali mostran la differenza di qualità dipendente dal vario grado di maturità dell'uliva. Darem ragguaglio nella seconda de' Saggi fatti, per osservare la differenza, la

---

venire in tutti li corpi), dell'Olio eppunto, che se ne cavi poi colla sola espressione. Ed intanto il nocciolo si rimane qual'era, nè più s'ingrossa. So che Teofrasto, che Plinio, che tutti quelli, li quali scrivono delle ulive son di contrario parere; ma la faccenda così la va, come io dico, o ne parlerò più a dilungo a suo tempo. S' indura il nocciolo, e divien osseo costantemente tra le otto, e le nove settimane, dacchè l'ulivo è sfiorito, e 'l frutto è già fecondato. E poichè l'ulivo non suole sfiorire sempre, nè in tutti i luoghi in un tempo stesso, perciò non sempre indurisce il nocciolo a un tempo stesso nemmeno. Ordinariamente sfiorisce quì nella prima settimana di Giugno, e 'l nocciolo è duro già nella prima settimana di Agosto; e nella seconda, al più nella terza del detto mese l'uliva è alquanto innoliata. Nell'anno passato sfiorì tra la terza, e la quarta settimana di Giugno: l'Ulive crebbe a rilente: sortì più piccola del suo solito, ed il suo nocciole divenne osseo ai 6 di Settembre; perciò non ebbe dell'Olio fino alli 15 e in picciola, più che picciola quantità. Per lo che dove alcuno intenda di far raccorre, e strignere delle ulive, che per temporale insorto sono cadute, dee saper prima, se esse hanno il nocciolo duro, o no, e da quanto tempo anche s'indurì.

qual deriva dalla diversità della specie della medesima. E mostrarem nella terza poi , che o s' infranga , o che non s' infranga il nocciolo dell' uliva , la qualità del liquore, che se ne trae non si scema affatto, o si accresce , e ciò per motivo di scagionare i miei Olii dalla taccia, che crederebbe taluno di poter loro addossare di essere stati tratti infrangendo la polpa , e 'l nocciolo insieme.

PARTE PRIMA

De' Saggi fatti per osservare la differenza di condizione, la qual dipende dal vario grado di maturità dell' uliva.

Egli è certo dunque, che l' Olio finchè l' uliva pende dall' albero, va cangiando da un giorno all' altro, da un ora all' altra di qualità. Ma li cangiamenti, che prende non si discernono, se non quando sieno passati di alcuni giorni tra l' una, e l' altra sperienza. Quindi è che fin dalle prime io prefissi di replicarle con l' intervallo di un mezzo mese tra l' una, e l' altra. Il perchè i Saggi fatti a tal' uopo nell' ultimo passato ricolto non sono stati men di quattordici. Fu in fatti ai 15 di Settembre, che ritrovai nell' uliva il prim' Olio, e però per cogliere, e per istrignere delle ulive in ogni quindici

giorni, per sino a tanto, che ve ne furon su gli stessi alberi, vale a dir sino addì 31 di Marzo, non si potè fabbricarne di maggior numero di uliva detta da noi quì tutti *Ogliarola*, la più comune, ed antica nella Penisola, onde io la stimo la stessa, che dai Latini appellata fu *Salentina* (1). Ma i primi quattro sono dell'Olio di ulive acerbe, perciò chiamato Onfacino, l'un delli 15. di Settembre, l'altro dei 30: delle 15. Ottobre il terzo, e delli 30. di Ottobre il quarto: così nel numero I. si ha l'Onfacino del più gagliardo, che ei possa essere, e qual niuno forsi prima di me non lo fabbricò, perciocchè a niuno non surse mai nel pensiero, nè tornò conto di strignere delle ulive così sollecito per ritrarne le prime prime piccole stille di Olio, onde la

---

(1) Si appo Catone (Cap. 6), che appo Varrone (De R. R. Cap. 24) ed appo di Plinio (H. N. Lib. 15 Cap. 3) e appo di Macrobio (Saturnal. Lib. 3 Cap. 20) ha luogo una sorta di uliva, che provveniva da questa Penisola, per non essere affatto in dubbio, che allora pure qui ci erano degli ulivi, e ve n'era una sorta anche rinomata tra li stranieri Paesi. Allora adunque che i Saraceni invasero varie parti di questo Regno, e segnatamente la nostra Penisola, ci ritrovaron gli ulivi; non furon essi li primi a ve l'introdurre, siccome è voce quì comunale. E poichè tra le tante, e poi tante le specie, che noi ne abbiamo presentemente, la più antica, e che forma quasi li quattro quinti dell'Uliveto è la detta oggidì Ogliarola, è ragion di credere, che sia appunto la dagli antichi appellata *Salentina*. Chi sà anzi, se tra i tanti alberi di età anaosissima che ce n'è, non se ne ritrovi qualcuno pure dei tempi dei Saraceni? Fra i molti pregi di questa pianta non è l'ultimo certamente quel di combatter, per così dire, coi secoli. Ma di ciò in altro luogo.

natura incomincia a fornir l' uliva (1). Si disse, è ver da Catone, e Plinio (2), che più che acerba è l' uliva più ancor piacevole, e dilicato ne è di poi l' Olio, che se ne ottiene, ma nè Catone, nè Plinio, ned alcun altro per avventura non vide, siccome ho detto, nè gustò mai dell' Olio così sollecito come è quel del numero I. (3). Egli è così austero per verità, così lazzo, che valerebbe piuttosto per medicamento delli più stittici, ed astringenti, che a condimento di cibi. Non così poi quel del numero II. che è delli 30. Settembre: assai meno quel delli 15 Ottobre, e dilettosissimo quel dei 30. (N. IV.) del mese stesso (4), perchè grazioso quel suo bruschetto sapor di uliva (5).

---

(1) Non si ricava ordinariamente la prima volta da mille ulive se non che intorno a pochi scrupoli di Olio.

(2) Cat. Cap. 55. 56. Plin. H. N. Lib. 15 Cap. 1.

(3) Gli antichi mai non coglievano delle ulive, per fabbricare dell' Onfacino, se no 'l Novembre, locchè ragguaglia per noi l' Ottobre, riguardo avendo alla temperatura del nostro clima più caldo.

(4) Ed appunto appunto l' Olio Onfacino di codesto num. 4 dee somigliare a quel degli antichi.

(5) Che è quel sapore cotanto a sangue pei Forestieri. Nella Memoria per Sua Imperiale Maestà delle Russie io già dissi, come il Signor Marchese Grimaldi, sedotto da quel sapore sì dilettoso da lui inaspettato, giunse a propormi di trarne in copia, per commerciarne; ed il Signor Lastri di Firenze sì dotto, in ispezieltà intorno ad Ulivi, ed Olii, decise: *che tra la serie degli Olii Onfacini si trovan gli Olii più grati.* Potrei ora aggiugnere il sentimento tutto uniforme ai suddetti del Cavalier Clark Irlandese, il quale di qui passando, allorchè per curiosità letteraria viaggiava, assaggiò detti Olii: e quel del fu celebre Hamilton, cui costì fè sentirli il nostro rino-

Chi lotto avesse nel Plinio, che il colore dell'Onfacino sia candido, e che l'Olio sia il più sottile tra tutti (1), farebbe certo le maraviglie, osservando il nostro aver un color verdegiallo, e sembrar men fluido di qualunque altro, come io le feci alle prime; ma poi in Galeno imparato avendo, che si cercava, e si riusciva im-

---

mato Naturalista Padre Minasi: e quel del Signor D. Matteo d'Aquino, Cavaliere letteratissimo, e il di cui gusto si raffinò stando in Vienna Compagno del fu Signor Marchese de Maio, ivi Ambasciatore del nostro Re Carlo III. or Monarca savissimo delle Spagne, e di ben molti altri Soggetti del pari riguardevoli che gli addotti; ma dopo la testimonianza di due uomini i primi, non sembra duopo di addurne nuove. Dirò bensì, che in Sicilia è costume antico di corre per lo più verdi le ulive, bacchiando l'albero, per lo che l'Olio ne dovrebbe essere lodatissimo, siccome un'Olio Onfacino, ma non pertanto noi non troviamo tra li buoni Olii di niun Autore mai annoverato quel di Sicilia: La ragione è, che dopo colte le ulive, le bollon tosto nell'acqua, e di poi scolate, lascianle per molti dì a fermentare, e scaldarsi ammontate; onde l'Olio vien di color di ramarro, e vien di sapore, e di odore pessimo, come ognuno sel può pensare (Vedi Sestin. Lettere scritte dalla Sicilia, e dalla Turchia Tom. 2 Lett. 11); così i Discepoli di Aristeo bruttamente degenerarono dal Maestro. O vi devono corle dall'albero, e quindi tosto, od al più dopo tre, o quattro giorni strignere a freddo, o se pure

Volturno impetuoso, Africo altero

in tempo che il loro nocciolo sia induríto almen da due settimane, abbia fatto per forza, che venga giù, deono raccorsi, e strignersi come ho detto. È da notarsi dunque quando il nocciolo s'indurisca, perchè prima come abbiam mostrato nella pag. 66 N. 3 si strignerebbero inutilmente. Lo che di certo fu inavvertito dal dotto Lastri; lo che di certo non sembra, che fosse noto al Signor Abbate Rozier. V. Corso di Agricoltura ec. Animali T. 2 Cap. 1 Lezion. 1 p. 8, ediz. Napoletana.

(1) V. Plin. H. N. Lib. 12 Cap. 27, e Lib. 23 Cap. 4.

bianchirlo (1) nella maniera, che da Dioscoride va descritta (2), ben mi avvidi, che l' errore del Naturalista Romano era derivato, perch' egli sempre osservò dell' Olio Onfacino già reso bianco dall' arte, e se 'l figurò naturale. Riguardo al peso però, tuttochè men fluido di qualunque altro, certa cosa è ch' esso è più leggiero. Di fatti l' Olio di ulive vaie, e di ulive nere, quantunque sia più sottile, se dolcemente colar si faccia su l' onfacino, va a fondo (3).

Dacchè pertanto cessò l' Ottobre, di già le ulive degli alberi da me eletti, per far dei Saggi, che dimostrasser la differenza di qualità dipendente dal vario grado di maturatezza, si cominciarono ad invaiare (4). Perlocchè il Saggio dei 15. di Novembre (N. V.), e più assai quello dei 30. del mese stesso (N. VI.), non furon mica più di Onfacino, o di ulive tutte verdi biancastre, ma ben fu di Olio, cui dagli Antichi si dava il

(1) V. Galen. Lib. 2 de Simplic. Medicament. facult. p. 12 13.

(2) V. Dioscoride de Met. Med. Lib. 1 Cap. 27.

(3) Così per caso alle prime, poscia per arte mi è succeduto osservar più fiate.

(4) Non in tutti i luoghi, nè in tutti i siti, nè in tutti gli alberi comincian a un tempo stesso a invaiar le ulive. Nelli terreni, li quali hanno del casalingo, nelli terreni assai colti, e concinati, esse vaiolano più presto, più tardi in altri al contrario. Gli alberi da me eletti, costuman farlo anzi anticipatamente, che tardi. Si sa poi oltre, che alcune specie son più sollecite, più tardi altre. Così notavan anche gli Antichi. La natura fu sempre uniforme nelle sue mosse.

secondo luogo, e si serbava esso pure per le Persone più facoltose, più dilicate, più signorili, appellato *strictivum Oleum*, *Oleum ad unguenta*, *Oleum viride* (1). Noi il direm Olio di ulive vaie; Olio fabbricato all'usanza di Aix (2), o per ne esprimere meglio la qualità, lo diremo Semionfacino (3).

Ciascun comprende però, che tra i due Num. V., e Num. VI., il primo debba sentir più dell' Onfacino, che no'l secondo, poichè fu quello di ulive, tra delle quali ve n' erano più di verdi, e verdi bianeastre, e 'l numero sesto di ulive tra cui ve n'eran di meno verdi, e di nere più. E sarebbe alquanto Onfacino pure quel del numero VII., e quel del numero VIII., s' io avessi colte le ulive della medesima specie sì, ma di altri alberi, che de' soliti; perchè in tutti gli altri alberi si osservarono delle ulive ancor verdi per sino al mezzo, per sino a tutto

---

(1) Caton. Cap. 65. Columel. Lib. 12 Cap. 50 52. Pallad. Lib. 11 tit. 10.

(2) Non si usa in Aix veramente di cor le ulive dall' albero allora che sono già vaiolate nella maniera prescritta da Columella (Lib. 12 Cap. 50), cioè, che *jam quaedam nigrae fuerint*, *plures tamen albae*, ma ancor più presto, perciocchè basta loro di vederle già rosseggiare, *lors qu' elles commencent a rougir* (V. Enciclop. Art. Olivier) nel supposto, che quello è il punto della loro massima maturezza. Perciò il lor Olio precisamente non è l' *Oleum viride* dei Latini, ma ha maggior grado di Olio Onfacino, di quel che si abbia l' *Oleum viride*.

(3) Perciocchè io sieguo i dettami di Columella di corre le ulive *cum jam quaedam nigrae fuerint*, *plures tamen albae*, quindi il mio Olio di ulive vaie si può ben dire Semionfacino.

il Dicembre; ma nei miei soliti alberi (ne sia stata qualunque pur la cagione), dacchè egli scorse il Novembre, le ulive eran già tutte nere all'esterno (1); perciò degli alberi, d'onde vennero gli anziddetti Onfacini, e d'onde poi provveran gli Olii appresso, io non presento, se non i due detti fiaschi Num. VII., e Num. VIII., di Olio all'usanza di Aix, *Oleum Viride* dei Latini.

Poichè però divenuta nera l'uliva, è nel primo grado di maturezza piuttosto anzichè matura del tutto, ed è per l'appunto matura in tutto, o pur maturissima allorchè non la sola pelle, ma nera ancora la polpa, ed insiem colla polpa apparisce nera fin' anco la superficie dell'osso (2); poichè altresi sù dell'albero rimanendo, suole in lei dalle vicende dell'aria e del Sole (in ispezieltà da quando è il Febrajo) alterarsi la qualità del liquore (3), poichè pur anco più che l'Olio, rimane

(1) La morchia, per cui l'uliva si colorisce, si genera nella pelle (V. Enciclop. loc. cit.), e poi dalla pelle si va internando a tinger la polpa. E però si scorge il più delle volte già tutta nera la pelle, ma ancor la polpa verde biancastra, od al più avente un tantin del rosso.

(2) Tutto ciò sarà dimostrato evidentemente nell'Opera divisata con util sommo di tutte quelle Olearie regioni, che attaccate alla cieca ai dettami di Teofrasto, di Catone, di Plinio, e de' più nomati moderni, nudrono sentimento, che l'uliva allor sia matura, quandocchè è vaia, e che d'indi innanzi piuttosto scemi, che cresca in lei l'Olio, si dan premura di corle, e strignerle tutte appena cha sono divenute già vaiolate.

(3) Ciò è indubitato, e si può osservare dai saggi fatti dal Febrajo in avanti.

dentro l' uliva, più si assottiglia, più si sublima per così dire, e si esalta (1); quindi è, che dapoichè è scorso il Gennajo, od al più il Febrajo, insensibilmente ei va degradando di condizione, e dal Marzo in poi ci si riconosce dagl' intendenti un certo che di straniero, che non solletica, e non diletta, siccome prima (2). Locchè se poco si può discernere ne'Saggi dei 15. di Febraio per tutto il Marzo, (non essendo rimaste delle ulive su gli alberi di pruova più in là del Marzo) si dee rifondere certamente alla perfezione del frutto, che ebbe il passato ricolto (3); poichè negli anni, nei quali il frutto è cagionevole, e bacaticcio, non può sperarsi di ne ottener del buon Olio passabilmente, se non per tutto il Novembre od al più il Dicembre (4), degenerando nei mesi appresso in maniera, che entro le ulive stesse egli è forte, e tanfoso, e sovente denso, non altrimenti, che il sapon nero (5). Tale era forsi nei tempi antichi

(1) Comunemente si scrive, che l' Olio di ulive nere *crassescit*, ma in verità, che è l' opposto.

(2) Si esalta in guisa, che dentro l' uliva stessa s' irrancidisce. L' abbiam veduto noi tale assai spesso.

(3) Gli Olii del Marzo in poi, se l' annata non sia di cattive ulive, son buoni anch' essi, ma ci si sente un certo che dello stranio: così da Roma scrivendomi il dotto, e garbatissimo Padre Maestro Segarelli Agostiniano Sottossacrista Pontificio in giudizio dei Saggi dell' anno 1785 in 86, ch' io gli aveva messi. E pure eran Saggi di ulive non magagnate per verun verso..

(4) Le ulive del ricolto ultimo sono state delle migliori di condizione, che mai ci fossero.

(5) Dopo il Dicembre, qualor l' annata è cattiva, l' Olio vien pessimo,

assai spesso quell'Olio, che destinavasi per gli schiavi, perciò appellato *Cibarium Oleum* (1).

Il colore intanto, la trasparenza, e la fluidità (2): l' odor poscia, ed il sapore di ciascheduno delli quattordici detti saggi (3), dimostrerà primamente quanto a ra-

---

a dispetto ancor di ogni diligenza. Non solamente ha del forte, ma non sa esser neppure fluido, se non in luogo, che sia caldissimo.

(1) Così mi accadde nel ricolto del 1785 in 86. L' Olio poi comunale, o sia delli soliti nostri ordinarj trappeti accadeva a steuto, che il Mercadante se 'l ricevesse, anche rilasciandogli il sesto, il quinto, e tal fiata più ancor del quinto. Ne' tempi antichi tal sorta di Olio solea toccare agli Schiavi. Da questa intanto, e dalle antecedenti sei altre Note rileva chiaro, che l' Olio ottimo dee dalle ulive cercarsi per sino a tutto il Dicembre, e più che sollecito si è a fabbricarne, come in Novembre, e in Ottobre, tanto è migliore. Corso il Dicembre, si è troppo raro, che se ne ottenga del buono. Io perciò tanto l' Olio fine all' usanza di Aix, che l' Olio fine di ulive spontaneamente cadute, da me appellato Olio alla Genovese, soglio ammanirlo in tai mesi.

(2) La fluidità, o sottigliezza era soprattutto, che dagli Antichi si ricercava nell' Olio. *Porro si tenue cernatur, ac modicum ejus latissime per cutem extensum, sibi maneat continuum, celeriterque acute combibatur, id utique pro optimo ducendum, ac Olei virtute quam maxime pellere.* Così Galeno nel Lib. 6 da Simplic. Medic. facult. Così a un di presso Paolo Egineta (Oper. Medic. Lib. 7 pag. m. 489) così chiunque ne ha scritto; e questa oggi giorno per antichissima tradizione è la principal qualità, che li Saggiatori dell' Olio ci van cercando. Ma tuttocchè nei nostri Olii non manchi punto tal condizione, egli è a ricordarsi, che di presente non è cotanto ella necessaria, quant' era allora, dacchè è cessata (a riserva sol che per gli Orientali) l' usanza di ugnersi, e di bagnarsi.

(3) Quel color di limon maturo, la trasparenza, che quasi luccica, e splende, e l' odor di uliva, e il sapore son qualità giustamente nell' Olio di oggi ammirate, e di queste il nostro ne va fornito, al pari, e più di qualunque.

gione gli encomii, che Orazio diede ai nostri Olii, segnatamente Onfacini (1); dimostrerà per secondo la differenza che passa tra un' Olio, e un'altro, con tuttochè l'uno e l'altro sien provvenuti da una medesima sorta di uliva, e del luogo stesso, e degli stessi alberi, ma ciascuno però fabbricato in diverso tempo, e darà ancora il campo, a chi ne sarà destinato, di giudicare, e di

---

(1) Ecco il passo intero (Carmin. L. 2 Od. 6.)

Ille terrarum mihi praeter omnes
Angulus ridet, ubi non Hymetto
Mella decedunt, viridique certat
Bacca Venafro.

Riguardo al mele, chi non sa egli, quanto il nostro assai giustamente sia ricercato? Mele raccolto da' fiori del ramerino, del serpillo, del timo, di cui cotanto son profumate queste marittime sponde. E riguardo all'Olio già lo dimostrano i Saggi, dei quali abbiamo finor parlato. Non osservò veramente dei Saggi simili alli medesimi, osservò solo dell'Olio fabbricato nel mio Trappeto, di ulive spontaneamente cadute, onde da me detto alla Genovese: osservò dell'Olio di qualità la inferiore a tutte il gran letterato che egli era il Signor Abbate Galiani, a cui in certo modo potea competersi il nome di Orazio dell'età nostra. E tuttocchè egli si ritrovasse dai mercantili nostri Olii assai prevenuto in contrario, pure a questo Signor D. Angelo Serafini, che gli avea messo del mele, e dell'Olio, così rispose — « Il « mele è d'una chiarezza sorprendente, a della quale non ho mai veduta « la consimile. Se avesse un pò più di odore di fiori, come quel di Mino- « rica, non avrebbe l'eguale al Mondo. Anche l'Olio è di una bellezza, e « di una chiarezza sorprendente. Io l'ho paragonato coll'Olio di Francia « perfettissimo, di cui attualmente mi servo; lo supera in bellezza, e di po- « co li cede nel sapore. » Che avrebbe ei detto se potuto egli avésse quindi assaggiar dai migliori Saggi, o dell'Olio almeno, che io dico, all'usanza di Aix? Ma la malattia, ma la morte gliel' impedì.

scerre, quali tra li quattordici sien più degni del sopraffino palato di S. R. M.

A potere pur nondimeno osservare come in compendio tal differenza, sarà bastevole di rivolgere l'attenzione a tre soli fiaschi seguenti (N. XV., N. XVI., N. XVII.), avvegnachè ognun dei tre in se contenga dell' Olio di una medesima sorta di uliva Ogliarola (colte dall'arbore a un giorno stesso, cioè nei quindici di Novembre, indistintamente altre verdi, altre porporine, altre rossonerastre, e altre nere quai si trovavano), ma dispogliatone quindi l'arbore, scelte, e poste le sole verdi, e verdi biancastre da un canto: le porporine, e rossonerastre da un' altro canto, e da un' altro pure per terzo le già del tutto annerate; poi separatamente acciaccatane, e strettane una egual misura di ciascheduna delle divisate tre divisioni (1), e separatamente pur anco

(1) Questa è una pruova del tutto atletica, per convincere. Primo, che sebben colte tutte ad un tempo, non ogni uliva è ugualmente fornita di Olio; ma a proporzione della maggiore, o minore maturità di ciascuna. E in secondo luogo, piucchè la qualità del liquore, piucchè la ragione dei tempi siegue la ragione del maggiore, o del minor grado di maturezza. Così ritrovasi maggior Olio nelle ulive già nere, che nelle rossonerastre, e maggiore in queste che nelle verdi; ma quanto poscia alla condizione, va questa appunto in ragione inversa. Nè più che tanto ci abbisognava per ci convincere, che l' uliva rossastra, o rossonerastra non è l' uliva matura. Niun però non l' aveva ancor nè pensata, ned eseguita questa sperienza; e così si ritrova chiaro, che interamente arzigogolava quel Sieuve, raccomandandosi al microscopio su tal materia. Di ciò però lungamente poscia nell' opera generale promessa.

raccolto, e serbato l'Olio che mi versarono. Si trova adunque nel fiasco N. XV. dell' Olio di ulive verdi, e verdi biancastre; cioè di Oufacino (deliziosissimo in verità (1)); si trova in quel del N. XVI. l' Olio di ulive altre porporine, ed altre rossonerastre (pur molto buono ma non già tanto quanto l' antecedente), e nel N. XVII. è quel di ulive del tutto nere. La varietà che si scorge sì nel colore, e fluidità, che nell' odore, e nel gusto, non resterà verun dubbio affatto, che sia prodotto dal vario grado di maturità dell' uliva, dacchè niun luogo non vi rimane, che potuto abbia dipendere nè dal sito, nè dalla sposizione, nè dal terreno, nè dalla diversità della specie, nè dalla coltura, ed età diversa dell' albero

(1) Tra tutte le varietà di Onfacino, questa al certo è la più dilettevole, e più graziosa, a giudizio anche del Signor Lastri di Firenze; percioc-chè l' Affricogno, l' austero, il lazzo, come dicevalo il Traduttore di Pier Crescenzi (Trattat. dell' Agricolt. Lib. 5 cap. 19) è così leggiero, che appena sembra di mordicare la lingua. E da ciò è appunto, che l' *Oleum viride* dei Latini fu in tanto pregio, perocchè il lazzo dell' Olio di ulive verdi, e rossonerastre iva poi molcito dal dolce dell' Olio di ulive nere. A giudizio però dei presenti Romani i più di buon gusto, è da preferirsi il sapor dell' Olio di ulive scelte le sole nere. Anzi è da notarsi, che più l' uliva si va annerendo, più ancora l' Olio, che quindi versa lor piace. Locchè fammi risovvenire del loro antico costume, e di tutto il Popol Sabino. L' Olio, di cui anticamente si servì Roma (da pochi in fuori, che aveano il gusto per così dire estero, ed alla moda) fu quello di ulive nere. L' Olio Sabino, checchè Catone volesse dirne in contrario, non si traea, che di ulive tali. E oggidì rimane fra i più tardi loro Nipoti anche il gusto stesso, sia ciò dal clima, o piuttosto sia dall' antica loro abitudine.

o pur dal tempo, o dall' artifizio diverso nel corre. e strigner le ulive, se tutte furon da un' albero; tutte colte in un giorno, e colle medesime diligenze anche tutte strette; ad eccezione soltanto, che si divisero, e strinsero con le verdi le sole verdi, colle porporine, e rossonerastre, le solamente di tal colore, e colle già in tutte nere, le sole nere.

Così i tre Saggi però suddetti, come i quattordici, di cui dianzi si è favellato, son tutti di Olio di prima, e di seconda, e di terza stretta già misti insieme. Gran quantità saria stato duopo di correre, e strigner di ulive ciascuna volta, per separatamente raccorre l' Olio, che scaturiva alla prima leggiera stretta, e poi quello che scaturiva dalla seconda, divisamente da quel di prima, e da quel dell' ultima gagliardissima stretta. Io non ho usato però, nè mai soglio usarci dell' acqua calda, siccome tra i Salentini è da tempi antichi che non ci si usa neppur fabbricando dell' Olio pessimo mercantile, nè alcuna perdita ne ridonda (1); perlocchè i Saggi suddet-

(1) Se dagli antichi versar si usasse dell' acqua calda su delle ulive acciaccate, e in ispezieltà su la sansa, per tanto meglio tirarne l' Olio, ciò non ci è noto precisamente, ne abbiam però degl' indizj. Quel sì altamente vietare, che non si fendano delle legna dentro il Fattolo (V. Caton. Cap. 67, 68. Plin. Lib. 15 Cap. 6.): quell' avvertirsi di provveder delle legna pria, che cominci l' Olività (Columel. Lib. 12 cap. 50): quell' ordinare, che mentre si è inteso per la fattura dell' *Oleum viride*, si stia in guardia, che nè al Fattoio, nè nella Cella Olearia vi s' introduca del fummo (Colum. loc. cit.), fa sospettare che sì. Ei ne avea ragione di fatti a temer del

ti son tutti di Olio cavato a freddo. Ma il miglior Olio mi si dirà è quello appunto che geme il primo (1); ma l'Olio vergine è lodatissimo da chiunque (2): ma... Io ne convengo. So che s'intitola dai Francesi per Olio vergine l'Olio di prima stretta (3): so che gli antichi così dicevano anch'essi (4); ma a dire il vero

---

fummo. Non eran punto in quei tempi in uso i cammini, onde il fummo dovea uscir fuora o per la porta, o per le finestre, e perciò era, che la stanza tutta affumavasi: *colaque praelorum fumosis deripe tectis* (Virg. Georg. 2). Nè se usi fossero di tener nel Fattoio lucerne di Olio, per quanto di fummo mai tramandassero, non dee credersi, che Columella le biasimasse, quali nocive alla perfezione dell'Olio. Son portato anzi io ad immaginarmi, che vi si usasse della teda nelli fornuoli. Il perchè Catone tra gli utensili del Fattoio, conta pure *lucernam craticulam*. Ad ogni modo però tutto ciò è incertissimo, come è incerto che non ne usassero. Quel che è certo bensì si è, che oggigiorno la maggior parte degli Olearii Paesi non san mai premere delle olive, senza adoprarvi dell'acqua bogliente, o almen calda (V. Voyag. de Labat. en Espagne, et en Italie ec. Tom. 4 cap. 12), di talchè il dotto Meistero (de Torculario Catonis etc.) diè nell'error di conchiudere col medesimo, che *errant, qui oleum sine ope aquae calidae exprimi posse putant, ita nempe, ut non magna pars pereat*. Se fosse ei sceso fin qui avrebbe visto comunemente tirarsi l'Olio senza adoprarvi nè assai, nè poco dell'acqua calda, con verun danno in riguardo alla quantità. Quell'acqua calda per altro supplisce all'inespertezza dei Fattoiani, ma nuoce alla qualità del liquore. L'acqua bollente fa l'Olio scottato.

(1) *Longe melioris saporis est, quod minore vi praelii, quasi lixivum defluxerit*. Columel. loc. cit. V. anche l'Enciclop. art. Olivier.

(2) Di tal che adesso dove vogliasi dir Olio perfettissimo, si dice Olio vergine.

(3) Così nell'Encicloped. loc. cit. ad imitazion degli Antichi: così nel Dizionario de' Fratelli de Savary, ed in molti altri.

(4) V. la pag. 79 N.

si appongon meglio alcuni altri, che non concedon siffatto nome, se non all' Olio, che scaturisce spontaneamente (non cosa solita in tutti gli anni per altro, nè in ogni grado di maturezza, nè da ogni sorta di ulivo (1)); che scaturisce, io diceva, non dalla prima stretta del torchio, nè dalle ulive ridotte in pasta, e stivate dentro le gabbie, ma sì da quelle, che infrante appena sotto la macina,. si ammonticaan nella vasca, o sia fonte dell' Infrantoio, pria di riporle, e stivarle entro delte gabbie (2). E di un Olio tale vero Olio vergine, di ulive vaie, si è il fiasco segnato N. XVIII., che può sentirsi a confronto degli Olii N. V., e N. VI., li quali sono di ulive vaie del mese stesso, come dicemmo, e di ulive simili, e del medesimo sito, per osservare se, e quanto loro sia preferibile.

---

(1) Succede ciò solamente negli anni di frutto per tutt' i versi perfetto, nè da ogni sorte di ulive, ma per lo più dalle ulive da noi chiamate Oglia-role.

(2) Nel Dizionario Economico Rustico, che si sta stampando in Milano si legge, che « l' Olio vergine è quel che cola da se dai Cestelli, senza « opera nè di fuoco, nè di macina. Le ulive ammucchiate si riscaldano, e « fermentano ne' sportini stessi. « Ciò vada pure, si meni buono, appresso. « Il calore, e la fermentazione le gonfia, e fa crepar loro la pellè *(risum « teneatis Amici !)* e ne geme un Olio prezioso sopra di ogni altro, il quale « senza colore, e senza sapore, condisce le vivande al pari del butirro, e « fra tutti gli Olii è il più dilicato per beversi da un infermo, al quale sia « stato ordinato dal medico. « Così si scrive la Storia; dicea maravigliato il Voltaire (Quèst. Encicloped. ecc.) così si scrivono i Dizionarii sopra gli affari campestri, ripiglio io.

PARTE SECONDA

Della differenza di qualità, che provviene negli Olii dalla diversità della specie di uliva, da cui furono stretti.

Dopo di aver fin quì detto d'intorno ai Saggi da me eseguiti, ed a S. R. M. presentati, per dimostrare quant' e' sia vero, che *ex eadem quippe Oliva varii sunt succi*, siccome scrisse il Naturalista Romano (1), tempo è oramai di parlar di quelli, li quali mostran la differenza, che interamente provviene loro dalla diversità della specie. In ogni oliva di fatti, sia di qualunque si

(1) Plin. H. N. Lib. 15 Cap. 1.

voglia specie, ci si trova dell'Olio (1), ma non ogni sorta però d' uliva ne va fornita ugualmente (ed importa assai, molto assai, che siano note, e si abbiano quelle specie, che ne ridondano maggiormente, come a suo tempo io dimostrerò), ned a volere dell' Olio, che sia dell' ultima perfezione, si può arrivarci, se non si sappiano, e si abbiano quelle specie di ulive, le quali il versano del migliore. Tal verità se fuggì dai Greci (2), non fuggì in tutto dalli Latini. Noi ritroviamo già in Columella, ed in Palladio (3), che dall' uliva *Pausia* si versa un' Olio assai fine, ma ch' è di poca durata; dalla *Licinia* all' incontro ottiensi ottimissimo, in quantità nondimeno molto minore, che dalla *Sergia*. Ma dopo ciò non rinviensi nè pria, nè poi, ned appò niun altro Scrittore antico (4) ulteriori inchieste, e notizie, o se pur qualcuna se ne ritrova in Autor moderno è isolata, è confusa, ed intorno a specie di ulive, che

---

(1) Non vi ha uliva, la quale per poco, che sia matura: la quale anzi compiuto che abbia, e indurito il nocciolo, non porti seco dell' Olio. Nè vi ha coccola di oleastro, che ne sia priva in tutto nemmeno. La uliva stessa, o sia frutto simile totalmente all' uliva, ma di colore giallognolo, che nell' Indie Orientali produce l' albero appellato ivi Nimbo, al dir dell' Enciclopedia (alla voce Nimbo) versa esso pure dell' Olio.

(2) Qualche picciolo tenebroso barlume se ne ritrova soltanto, in Teofrasto *de Causis plantarum* Lib. 6 Cap. 12.

(3) Columel. Lib. 5 Cap. 7. Pallad. Lib. 3 Cap. 19.

(4) Nel Columella per verità se ne dice qualche cosa nulla, ma confusamente, indistintamente, e da non ritrarne verun vantaggio, soprattutto perciocchè spetta alla quantità.

differiscono dalle nostre (1), di guisachè verun giovamento, o assai poco si può ritrarne a prò della nostra Olearia rustica Economia. Saper devesi primamente di quante specie, e varietà ce ne siano; ed intorno a ciò, come la natura si è dimostrata, e si mostra facile a prodigarle (2), così altrettanto lo inavveduto sci operatissimo Agricoltore non ha badato di farci alcuna attenzione. Sembrò di molto, allor quando io scrissi, che in questa sola Penisola aveva io già ritrovate fin trentacinque varietà, o specie di ulive (3); ma or posso dire, che sino ad oggi ne ho conosciute ben quarant'otto. E ancor me ne restano inosservate, ancor me ne restano senza dubbio. Van da se stesse da anno in anno, e da età in età crescendo, e moltiplicandosi; questo è ciò, ch' io

(1) Nell' Enciclopedia p. e. si notano le sette ultime sorta di ulive per le più Oliose delle altre; di quant' Olio però sia fornita una data misura delle altre: di quant' Olio ciascuna delle sette specie lodate sia superiore, e specialmente se sien diverse, od a quali delle nostre specie si corrispondano, ciò si tace, e però non giova punto a noi altri la lor notizia.

(2) Si dierono poca briga gli Antichi di quante specie ci sian di ulive; poca i Latini, pochissima i Greci; e da alcuni in fuori, i moderni si son dimostrati più trascurati delli Latini, e più ancor dei Greci. Si è fino ad ora creduto, che l' ulivo per sua natura è meno atto di qualunque altra pianta a variare li suoi prodotti, e che perciò appunto non si ritrovino tante sorta di ulive, quanto di mela, di pera, o pur di susine (V. Dizion. di Comm. de' Signori Fratelli de Savery, voce Uliva). Perciò si è stato nell' opinione, che le specie sien da per tutto le stesse, ma cangian nome secondo i varj Paesi, dove si trovano.

(3) Nella Memoria dei Saggi di Olio diversi messi come in offerta a S. I. M. delle Russie pag. 34 Nota 3.

dir posso qui di passaggio, poi in altro luogo, ed in altro tempo ne dirò appieno. Perciò è che priego, che si sospenda per ora la maraviglia. Quel che si dico presentemente per cosa certa egli è appunto, che ciascun Paese Oleario o le ha tutte tutte, o pur ne ha almeno la maggior parte, che son sue proprie, perocchè gli altri Olearii Paesi o non hanno affatto le stesse, ed in loro luogo ne han di assai differenti, o se si trovan essere le medesime, ben si vede trovarcisi ivi introdotte dall' arte, e come sbandate dal lor Paese natio. Se poche adunque son quelle specie, che tra le tante furon distinte dalla Natura o coll' abbondanza, o colla squisita qualità del liquore, chi non si avvede, che importerebbe moltissimo a ogni Oleario Paese di aver notizia appurata di quanto, e quale Olio versi ciascuna specie di uliva colta, e premuta in circostanze del tutto pari? Se non si richiede maggiore spesa nel coltivarle, nè son soggette a particolari disastri (1), l' Olearia Rustica Economia detterebbe a ognuno di propagarle. Ma oh l' ardua difficilissima impresa in vero! La impresa, che per la raggiugnere interamente e adempirla sarieno, ad un mo

---

(1) Vi son de' mali, cui va soggetta qualunque sorta di ulivo; vi n' è di alcuni cui son soggette segnatamente alcune specie, e altre nò. Noi ne diremo nell' opera divisata. Laddove intanto si trovino alcune specie non più soggette delle altre, ma assai più Oliose, o fornite di Olio più assai squisito, qual trascuranza colpevolissima non è quella di non riformare, e ridurre al meglio il peggiore?

di dire, anche corte le ali di un Re! Perciocchè però ciaschedun Paese tra le molte altre, ha la specie sua la più favorita, e la più diffusa, quindi è, che si potrebbero limitare almen le ricerche sopra le specie più decantate. Perciò nell'ultimo scorso Ottobre (un po tardi in vero), io presentai supplica alla Reale Clemenza di farmi trasmetter quì alcune specie di ulive della Lucania, della Campania, della Sabina, di Genova, di Firenze, e ancor di Provenza, e di Spagna ad assoggettirle alla pruova, non dico già della qualità del liquore che versano (poichè a venir quì da alcuni de' divisati Paesi si altererebbe la condizion del medesimo dentro l'uliva stessa), ma alla pruova sì della quantità; benchè poi stata essendo tardi la supplica, aver non potessi, se non quelle della Campania.

Non certo adunque, e sicuro in tutto dalla mia propria sperienza, se vero sia quel che i Libri, e le informazioni sempre indistinte, ed incerte su tal proposito accennano, non ho lasciato di assoggettire alle pruove le sorta tutte di ulive, che di Provincia, e fuor di Provincia ho potuto aver nella quantità, e tante volte, che mi è paruto esser doupo sperimentarle, per conseguire appuratamente la verità. Ed appunto l'ultimo terminato ricolto non me ne diè della sola Provincia meno, che di trenta diverse sorta, di ciascheduna di cui mi son dato adesso l'onor distinto di ne rimettere, ed offerire un Saggio a S. R. M. acciò si compiaccia far os-

servare quai sien migliori , e più meritevoli del sopraffino suo gusto, e ora andrò ragionando su ciascheduno per maggior lume.

Perciò ricordo primieramente, che come appunto appò degli Antichi ogni uliva di mole grossa, ed ovale era detta *Orchita*, ed *Orchemora* (1) , così pure ogni uliva tale, qualunque siasi , noi l' appelliamo quì volgarmente uliva grossa , o di Spagna. Ma se ne trovano di moltissime varietà , sì per la grossezza (2), che pe 'l sapore. Io ne ho ritrovate fin' ora tra queste nostre salentine Campagne non men di sette (3). Nell' ultimo passato ricolto però non ne ritrovai in quantità di strignerne al mio disegno, se non che tre; delle quali ciascuna ha l' Olio in un fiasco a parte (4).

---

(1) V. Caton. Cap. 7. Columell. Lib. 5 Cap. 7. Varron. de R. R. Lib. 1 Cap. 17, et de L. L. Lib. 4. Da Nicandro (Alexipharm. vers. 87) vien detta *Orchas* , e così ancor da Virgilio *Orchades* (Georg. Lib. 2). Si suol salarle. E così in Ispagna , così per tutto. Quelle di Spagna però è tanto delle nostre più grande , quanto più grande quella di Tagodast nell' Imperio di Marocco lo è della uliva di Spagna.

(2) L' uliva di cui S. Isidoro (De originib. Cap. 17) fa parola , o si deve creder suppositizia , od esaggerata , o bisogna dire , che se n' è spenta la specie. Era detta *Volemis* , perchè sì grossa, che empieva affatto la mano. Non ho trovato verun Moderno , che ne abbia poscia parlato.

(3) Io ne escludo la *Permezana* , perchè ritonda , o pur tondeggiante , e tra noi più grossa di qualunque altra. E i Latini stessi ne la escludevano, nominandola non *Orchites* , ma *Reggia*. Nome adatto , per verità.

(4) Ed in fronte al fiasco dell' Olio non men di queste, che di ognun altra uliva particolare, non ho mancato di appiccar cartola con il nome della medesima, e insieme ancora colla figura nella sua dimenzion naturale.

Il N. I. è dell' uliva grossa più comunale tra tutte assai buona, e solita da indolcirsi, o per conservarla per tutto l' anno nuotante in concia, o sia salamoia (1). Ha figura ovale, ed è lunga intorno a dodici linee, grossa otto (2) di polpa un pò soda, e duracina, non molle e acquosa; di nocciolo assai striato, e che non fa, se no 'l settimo del suo peso (3). Si alleva l' albero per ne fornire le mense, non per tirarne degli Olei, ma a tempi antichi serviva all' uno, e all' altro uso (4). E per verità reca un' Olio, che assai si accosta alla perfezio-

---

(1) Tutte le sorte di olive, che si conservavano in Salamoia (o sia in concia umida) ad uso di cibo, soleano i Greci chiamarle *Colymbades*. V. Athen Dipnos. Lib. 2 Cap. 14 Galen. de Composit. pharnauc. Sal. Cast., ed altri. Celio Aureliano le solea dire *Natantes*.

(2) Io segno anch' io la lunghezza, e la grossezza di qualunque specie di uliva ad imitazion del celebre nostro Italiano Pierantonio Micheli, che descrivendo le trentaddue specie di ulive da lui trovate in Toscana, di raro è, che lasciato avesse di dinotare quanto sia lunga, e quanto sia grossa ciascuna; a ogni modo però le ulive di uno stesso albero soglion essere di lunghezza, e grossezza anche differenti.

(3) Suole qualunque sorta di uliva, con tuttochè sia dell' albero stesso venire più, o meno grossa, più, o meno lunga, e difficilmente si può ritrovarne due in tutto uguali; non così però suol variare la proporzione che ci ha tra la polpa, e il nocciolo. Io ho ritrovato, che la natura in ciascuna specie si ha quasi fisso la proporzion fra la polpa, e il nocciolo. O che sia più grande, o che sia più piccola p. e. l' uliva *Permezana*, quando è annerita, si truovan sempre le nove parti di polpa, e una di nocciolo; la uliva grossa di prima specie all' incontro ne ha sei di polpa, ed una di nocciolo; la Ogliarola ne ha un po più di quattro ec. ec. Val questo dunque per uno de' distintivi, e però io lo segno altresì.

(4) V. Columel. Lib. 5 Cap. 7., e Lib. 12 Cap. 47.

ne (1), quand' ella è intatta dal baco, siccome appunto le furon tutte le ulive dell' ultimo passato ricolto. Ma vi è soggetta più di qualunque.

Nel fiasco appresso (N. II.) vi si ritrova degli Olei di oliva grossa, ed Orchita pure, poco diversa per la figura all' uliva grossa descritta dianzi, ma nella quale costantemente si osserva la proprietà, che accostandosi a maturezza, non solamente indolcisce in modo, che ella è graziosa a mangiarsi scaldata sotto le ceneri calde, ma acquista ancora un odor di muschio; il perchè le Donne la fuggono per lo più, e da me è detta uliva grossa odorante. La sua lunghezza suol' esser di linee undici: ha nella pancia il diametro di linee sette, ed ha di polpa le cinque parti, ed una di nocciolo. L'albero, che la produce non suol venire assai grande, e molto questo è soggetto al baco.

L' Olio poscia del fiasco (N. III.) è di un' altra specie di uliva grossa fatta a pendente, che in alcuni anni suoleva venire, come se fosse cicatricosa, alla foggia di pera angelica, alcuni altri nò. Ma dacchè si è annerata, e talor vaia appena, per un pochetto, che sotto le ceneri si riscaldi, che si soffrigga in padella con un pò di Olio, e tal fiata pure anche cruda, è dol-

---

(1) Il Signor D. Matteo d' Aquino gli diè luogo tra li migliori, assaggiando quello del 1786. Questa sorta di uliva grossa, la sogliono quei del Capo Salentino chiamare *Usciana*. I Siciliani la dicono (assai propriamente) *Prunara*.

cissima, e graziosissima al gusto. Tra tutte poi le maniere di ulive grosse, che abbia io veduto, ha maggiore dovizia di Olio, e ben fino, siccome puossi osservare. Io la soglio dir la *Palmieri Angelica* (1). Il suo asse è lungo circa linee undici, grossa linee otto, e mezza, e la sua polpa forma le cinque parti del suo total peso.

Tra le olive poi mezzolane (che in verità son di molte specie) in questa Penisola non è rara la oliva, la quale perciocchè ha in punta un capezzolo somigliante a un capezzolo di poppellina, li Tarantini, dove è usuale, chiamar la sogliono la *Mennella*, e della medesima è appunto l' Olio del fiasco N. IV. L'uliva ha un nero non molto fino; è in lunghezza di linee dieci, larga sette; e se ha di peso i settanta grani, il suo nocciolo ne pesa undici od al più dodici, ed è di molto striato, con linee lunghe, e dirette dalla base sino alla punta.

E perciocchè questa detta sorta di uliva *Mennella* ha una varietà, cioè, ch' è solita divenire più piccola

---

(1) Cotal nome a mottivo che non ne ho ritrovati, se non cinque soli alberi in tutte queste Campagne, e i medesimi in una delle vaste ulivete, che qui possiede la Casa Palmieri di Lecce, retaggio pingue delli materni suoi Zii di Casato Veneri, famiglia antica Patrizia estinta nella persona di D. Francesco Antonio, soggetto, il quale era di nobilissima qualità:

. . . . . . *Quem semper acerbum*,
Semper honoratum, sic Dii voluistis, habebo.
Virg. Æneid. Lib. 6.

quasicchè la metà, nè ragguaglia, se non al peso di circa soli i quaranta grani, ed è più polputa, e di polpa tenera tenerissima, e quasi acquosa, talchè tenuta un pò poco sotto le ceneri caldi, si fonde poi in bocca, ed è quasi dolce, quindi io ne ho fatta un' altra specie, o pur varietà, appellandola la *piccola Mennella*; e della medesima ne ho cavato, e ne mando l' Olio segnato N. V. Il suo nocciolo pesa appena tra i sei, e i sette acini: ha dalla base alla punta circa nove linee, e il diametro della pancia è di linee sei. Fu stretta che era già nereggiante.

Il N. VI. è di uliva tra noi quì detta la uliva *Usciana*, l' *Algiana* forsi del Columella, se la somiglianza del nome può valer nulla sù tal proposito (1). Dolce a mangiarsi scaldata; ella ha il nocciolo quasi liscio, che alla bilancia fa men del quinto del totale peso. Era già fatta nera, allorchè fu stretta (2).

---

(1) Giovan Budeo a Stapel nelle sue dotte ben lunghe note al Teofrasto de Hist. Plant., laddove (in Not. ad Cap. 3 Lib. 4) tesse la storia dello ulivo (pag. 314, 2), ci dichiara, che dell' *Algiana* dal Columella già nominata (nel Lib. 5 Cap. 7) non ha che dirne: *de algiana nihil quod dicam habeo*; nè dopo lui si rinviene chi abbia saputo dirne parola. Or siccome sembra un corrotto di *Algiana* quel nome *Usciana*, quindi io avventuro, che forsi forsi sia dessa.

(2) Perciocchè l' Olio di una medesima sorta di uliva si differisce sì di sapor, che di quantità, giusta i varj gradi di maturezza, perciò ho io notato, e noterò sempre in qual grado di maturezza si era l' uliva di ciascun Saggio, allorchè fu stretta.

Il Numero poi che siegue , (val dire il VII.) è dell' uliva da' Tarantini appellata la *uliva dolce* (siccome in fatti riesce spesso), da Venafrani *Glianara* , ed una delle *Morcaie* in Toscana (1). La sua lunghezza è di linee dieci , la sua grossezza di linee sette , ma alla figura sembra una piccola pera di quella specie , la qual con nome Francese, si suole dir *Cassolette.* Ragguaglia al peso di settant' acini, ma il suo nocciolo ne ha quattordici , ed è striato irregolarmente. Fu stretta vaia. Il suo Oglio non è di certo de' sopraffini.

L' VIII. quindi è di Olio di un'altra sorta di uliva che eziandio pure indolcisce , e però si appella essa ancora la uliva dolce , ma per distinguerla se le aggiugne il Paese d' onde provvenne , cioè uliva dolce di Barbarano (2). Di mole , e di figura diversa assai dell' antecedente (siccome già dallo scudo , ch' è in fronte al fiasco apparisce), allorchè matura, prende un color giuggiolino lustro, ed in fine poscia nereggia. Così fu stretta. La polpa al nocciolo , che è striato , sta come tre, e mezzo ad uno , ed è lunga circa linee nove , ma di

(1) Fu nell' anno 1780 che il dotto Lastri si diè la briga di provvedermi , com' era stato da me priegato , di alcune sorta di Olive di Toscana indolcite. Tra di esse ci era l' uliva pure dai Tarantini appellata dolce , ed in Venafro Gliannara , che avea la scritta : *Uliva Morcaia.*

(2) Questa sorta di uliva è più bella assai da vedersi di quel color giuggiolino , vivo , e lucente , che da mangiarsi. Ma scaldata non si rifiuta. Il suo Olio non è gran fatto ad esser lodato. Vien dalla Terra di Barbarano nel Capo Salentino , ma si è diffusa poi qui , ed in Parabita per innesto.

grossezza ne ha sole sei.

Il N. IX. vien da un' uliva delle Campagne di Taranto, che a cagione del suo colore l' appellano *Cerasola* , tutt' altra affatto da quella , a cui si dà il nome stesso in Tricase (1). Sembra essa simile alla *Mennella* per la figura , ma però manca di quel capezzolo. Il di lei nero è men lustro pure. Il suo maggior asse è di linee sette in grossezza , ed uguaglia al peso di cinquant' acini , di cui presso il quinto son nocciolo. Fu stretta che era quasi matura (2).

Vi ha poi nel N. X. un' Olio assai dilicato. Esso è di un uliva, cui i Tarantini nominar sogliono uliva *Spagnola* , nè forsi senza ragione. Di polpa soda , poco morchiosa , e tenacemente attaccata al nocciolo; pria di annerirsi rosseggia per lungo tempo: e soventi fiate non annerisce , mai interamente , ma si rimane così rossastra. E l' uliva che in Aragona va detta Uliva *Real*, non ha qualità differenti (3). La sua figura ton-

---

(1) L' uliva *Cerasola* di Tricase, grossa , e ricca Terra .del Capo , è fatta a pendente. Si dice *Cerasola* , per lo color di cirieggio , di cui si veste.

(2) E 'l suo Olio è tra i più diletti del nominato Signor d' Aquino.

(3) Non so figurarmi , che questa uliva sia veramente la stessa , che quella , la quale dicesi in Aragona uliva *Real*. (V. Mom. mandata da Spagna sopra la coltivazion dell' ulivo appo il Gentiluomo Coltivatore Lib. 8 Part. 2 , Cap. 9 Tom. 17 pag. m. 36); ma potrebbe essere nondimmeno avvenuto , che qualche Spagnuolo al vederla in Taranto assai somigliante con quella , abbiale postole il nome stesso. Il suo Olio è per verità sopraffino , ma manca assai nella quantità. Nella Tavola poi generale di tutte le

deggia. Ragguaglia al peso di sessantacinque acini, e ad undici, e mezzo il suo nocciolo. Dalla base alla cima ha undici linee, e ne ha nove nel suo diametro trasversale, ma era ancora rossastra allorchè fu stretta, non nereggiante.

Il N. XI. ha l' Olio dell' uliva, che è detta in Taranto *Baresana*, o *Varisana*, perciocchè forse da Bari si ebbe la prima volta, e premuta quando ella già nereggiava. Di un nero lustro vivo, profondo, ha la polpa tenera morchiosissima, ed il suo nocciolo pesa tra 'l quinto, e 'l sesto del total peso. Lunga linee dieci, larga sei e mezzo, o sette, ragguaglia in tutto (l'una per l' altra) ad acini cinquanta ciascuna.

I Numeri poi XII. XIII. XIV., e XV. son di Olio ognuno di una medesima uliva, l' uliva detta da noi *Pasòla*, e dalli Latini, siccome vogliono alcuni Auto-

---

nostre specie di ulive, che si darà nell' Opera divisata, si troverà esattamente notato in qual proporzione ne versi a confronto di tutte le altre. E non men di questa, che di quasi tutte le specie di ulive da me scoperte in questa penisola, io ne' miei pochi uliveti sono ito già introducendone per innesto la razza, acciocchè si trovino da chi voglia porne su 'l suo. Delle più rinomate anzi, che abbia io potuto saperne, ho cercato di me ne fare venire delle mazzette, per innestarne; e delle più celebri in quantità di liquore ne ho fatto innesto, e ne vò tuttavia facendo in molti alberi, ad introdurmene l' uso. Da Firenze anzi mi ho fatto venire degli ulivini, uno d' Infrantoio, l' altro di Moraiuolo, ed il terzo di Coreggiuolo, che son le specie colà più in voga, segnatamente quell' Infrantoio, ed al terzo anno ho avuto il piacere, che ciascheduna ne producesse il suo frutto.

ri, *Pausia* (1); di cui però si ritrovano nientemmeno, che quattro varietà o sorta diverse. L' un adunque è di *uliva Pasóla ovale dolce*, l'altro di *amara*: il terzo di *Pasòla ritonda dolce*, di *amara* il quarto. Non ha fin'ora niuno fatto attenzione a tal varietà, talchè sono stati irreconciliabili tra di loro Virgilio, e Servio, Randella, e Grimaldi. Virgilio infatti (2) la disse amara, e ne fece Servio le maraviglie (3), le diè il carattere di dolcissima Prospero Randella (4), e il Grimaldi lo motteggiò (5). Se fossero state note ad ognun di loro tai varietà, non si sarebbero maravigliati l'uno dell'altro: ma come scrisser dal Gabinetto, senza punto avere istudiato con attenzione nel vasto Libro della Natura, perciò essi prima, perciò poi tutti non tutta attinser la verità. La *Pasóla ovale* così la *dolce*, come l'*amara* è lunga linee 10., e grossa linee 7: la *Pasòla dolce*, e la *Pa-*

---

(1) Noi non siam certi, che l' uliva da noi qui detta *Pasòla*, o *Pasula*, sia la medesima per l' appunto, che quella, a cui dai Latini si dava il nome *Pausia*, o *Posia*, o *Posea*; ma Giovan Battista della Porta appo del Bodeo a Stapel loc. cit., il Randella (nel suo Trattato Legale de Pascuis, dove inserisce un Trattatino *de Olea et Oleo* pag. m. 132), e qualcun altro lo pongon per ferma cosa, ed indubitata. Ella in fatti ne ha li caratteri; se non se che ci versa un' Olio da non competergli i tanti encomj, che dai Latini se li profondono (V. Columel. Lib. 5 Cap. 7. Pallad. Lib. 9 Tit. 18).

(2) . . . . . *et amara Pausia bacca*. Virg. Georg. Lib. 2.

(3) Servio in Virgil. loc. cit.

(4) *Habemus et praedulces Pausiae* loc. cit.

(5) V. Grimal. Istruzione su la nuova manifattura dell' Olio. Ediz. 2. Neap. Cap. 4, Not. 61.

sóla amara ritonda han linee 8. in lunghezza, in grossezza 7. L'una, e l'altra ha il suo nocciolo striato, e fa appena li cinque sesti del peso totale. La più sollecita ad annerire è però la *Pasòla ritonda dolce*, ed è destinata sol per le mense. Io la direi pure anch' io la *Pausia* delli Latini senza alcun dubbio, se il suo Olio fosse di tal finezza, quale da essi si ritrovava (1); ma perciocchè non così, quindi è ch' io resto indeciso.

Siegue indi appresso il fiasco segnato N. XVI., ove è Olio di quella sorta di uliva, (od almeno almen di una simile) cui gli antichi appellavan *Radius* (2), tra noi si appella *Corniola*, o pur *Cornolara*, e si appellerebbe

---

(1) V. la pag. 98 N. 1.

(2) Per sentimento di tutti l' uliva appellata *Radius* è un uliva bislunga, e aguzza, cui il Columel. (loc. cit.) diè il nome di *Circites*, o *Cerciten*, perocchè lunga, e appuntita essendo sembra la gamba quasicchè di un compasso. *Χερκις* in Greco significa *Radius* (sopra di che può vedersi l' incomparabile nostro Giovan Battista Morgagni Epist. in Script. RR. Epist. 1, 2. Pontedera in Not. in Lib. 5 cap. 8. Columel. Not. 8, 4). E veramente oggi giorno vi è tra le ulive di Venafro due varietà, l' una detta la *Circelluta* di prima, l' altra di seconda specie, che tutte due sono alquanto lunghette, ed appuntite, ma non cotanto, quanto le nostre dette *Corniole* di prima, e seconda sorta. Egli è da osservarsi però, che i tre sommi generi, a cui ridusse Marone le olive — *Orchades*, *et Radii*, *et amara Pausia bacca*, si trovano pressocchè dappertutto. Non vi ha forsi verun Paese, il quale non abbia l' uliva *Orchita*, l' uliva *Pausia*, a l' uliva *Radius*, quantunque variino alquanto nella figura, nella grossezza, pur nel colore, secondo i varj Paesi. Noi chiamiamo *Corniola* quella, che in Calabria, e in Sicilia si dice *Pizzu di Corvu*, e nella Peucezia *Pizzutola*.

in Sicilia *l' Uliva a pizzu di Corvu* (1). E poichè dei Radii ve n' eran di prima, e seconda sorta (*Radius major*, *et Radius minor*, o pur *Radiolus*), tra noi pur anco vi è la *Corniola* di prima, e la *Corniola* ancor di seconda sorta. Si ritrova anzi di terza, e forsi di quarta eziandio (2). Quella onde venne l' Olio del detto fiasco N. XVI. era la *Corniola* maggiore, o di prima specie, lunga linee dodici, larga linee sei, ed il cui nocciolo stà alla polpa, siccome 9 a 50. L' Olio del *Radius* non si tenea per di pregio ne' tempi antichi (3); ma io ho osservato, che dee pregiarsi soltanto, perciocchè regge più di qualunque all' età. Anche dopo i cinque anni io l' ho ritrovato non disgustevole. Fu essa stretta di già invaiata.

Tale è ancor quello del fiasco Num. XVII, derivando esso pur da *Corniola*, ma di seconda specie (*Radius minor*). L' uliva è lunga linee dieci, larga linee sette: la polpa al nocciolo è, come son 5 ad 1, e fu stretta vaia, siccome fu la *Corniola* maggiore. Quale è falcata l' uliva, così falcato, ed aguzzo anche è il nocciolo (4). L' una, e l' altra delle due specie è

(1) V. Lettere del Sestini Lett. cit.

(2) Ne direm poscia a suo tempo.

(3) *Sunt, et Regiae, et Radii, quae neque specie, neque sunt tam gratae, quam quas supradiximus* (Columel. de Arborib. Cap. 17), o come meglio poi lesse il Savissimo Pontedera *Orchis, sicut et Regia, et Radii; quae non sine specie, neque esu, neque Oleo sunt tam gratae.*

(4) Di tutte le ulive il Nocciolo è della figura medesima dell' uliva

amarissima fresca, ma è poi graziosa s'è in salamoia, e assai più graziosa, se non vaia, ma affatto nera.

Quanto ella è amara la *Corniola* al palato, altrettanto dolce esser suole l'uliva, del di cui Olio è nel fiasco XVIII. Non sa venir giù dall'albero, se non siasi prima appassita, e indolcita; perciò è che dicesi uliva *Passula*. Rara sorta di uliva in vero (1), se non altro, nella Provincia. La sua lunghezza è di linee 9, la sua larghezza di linee 6 e mezza. Il suo nocciolo è quasi liscio, ed ha colla polpa la proporzione di 1 a 4 e mezzo. Io la strinsi colta dall' arbore affatto nera.

Quel poi del N. XIX. il versò un uliva piuttosto tonda, che tondeggiante, lunga linee 8, e 7. grossa, e il di cui nocciolo è quasi liscio, ed è alla sua polpa, siccome 1. a 4. Si dice uliva *ritonda*, ma non la stessa, che ci è in Lucania, nè la stessa, che quei di Teano appellano *Ritonella* (2). Ella era già tutta nera allor che fu stretta.

---

diritto, o falcato, aguzzo, a pendente, o ritondo, secondochè è tale l'uliva.

(1) Io non so se non che due, o tre innesti in Taranto di simil sorta di uliva, ma ignoro donde avute ne abbiano le mazzette.

(2) L'uliva tonda della Lucania, il Signor Marchese Zattera, che dal Vallo di Novi mi favorì gli anni addietro di tutt' i saggi di ulive, che vi si trovano, la segnava per all' eccesso abbondante di Olio; la *Ritonella* di Teano si diceva molto anche Oliosa; ma questa nostra è il contrario. Nè la *Aglandau*, o la *Caianne* delli Francesi è la stessa nè con la nostra, nè colle due anzi dette. L'*Aglandau* è picciol frutto ritondo, ed il suo

Nel fiasco Num. XX. ha il suo Olio una specie assai singolare di uliva, che sembra di esserci nata spontaneamente non posta, ned innestata, ed aver di molto dell' Oleastro. La chiaman quì *Termetone (1)*. Ma è assai più un ulivo, che un ulivastro (2). Il suo frutto pesa ordinariamente circa i grani 40 : di polpa piuttosto soda, e quando annerisce è di un nero lustro, e profondo più dell' uliva comune, più ancor di varie altre sorta. Se si lasci bene annerire, è buono a mangiarsi dopo scaldato sotto le ceneri calde. È lungo linee 9, grosso 7 e mezza, e il suo nocciolo fa a un di presso la quinta parte del peso totale. È piuttosto liscio. Io le ho posto nome l' *Ulivastrona.* Fu stretta, che era già nereggiante.

Similissima alla suddetta fu ancor l' uliva, che versò l' Olio del fiasco Num. XXI, salvochè appena invaia ella è dolce, e dilettosissima da mangiarsi. Perciò l' ho detta la *Ulivastrona dolce.* Ci sembra nata spontaneamente, e già nereggiava, quando io la colsi, e la

---

albero sa resistere al freddo. Ci sa resistere parimente ancor la Licinia ; ma poi l' uliva non è ritonda. Nè si potrebbe la nostra dir la *Salierne*, perocchè questa la è fertilissima, la nostra no. (V. Encicloped. loc. cit. : il Gentiluomo Coltivatore Lib. 8 part. 2 cap. 8 tom. 16 pag. 32 : Sieuve Memoires, et Journal des Observations ecc. pag. 6).

(1) Ogni ulivo, che in questa Penisola ci sia nato spontaneo, ed apporti il frutto un po grosso, si suol da tutti chiamar *Termetone.*

(2) Nè questa, nè l' anziddetta è l' *uliva tonda* della Lucania, o la *Ritonella* di Teano sopraccennate.

strinsi (1).

Nel fiasco Num. XXII. ci si trova dell' Olio di un uliva anche da me scoperta di un unico, e solo albero, a cui, perciocchè tra i vasti uliveti Palmieri, io ci ho posto il nome di uliva la *Palmerina;* diversa affatto da quella, che ho detto l' Angelica, o la Palmieri (Num. III.). Invaiando rosseggia pria tutta tutta, indi annera. Il suo asse è lungo linee quasi 10, la sua pancia ha il diametro di linee sette, ed ha tre e mezza parti di polpa sopra una di nocciolo. Fu però stretta, che appena era vaia, e versa per verità del buon Olio; locchè si può osservare dal Saggio.

Nel XXIII. poi vi è dell' Olio di un uliva particolare e per la figura, e per le sue fasi, e perchè il liquore, che se ne ottiene è dilicatissimo, e nasce appunto da un arboscello, che vien via su dal piede di un antichissimo muricciuolo di pietre a secco, che si confina colla via pubblica, in pruova, ch' egli ci è nato spontaneamente, non posto ad arte (2). Il suo

---

(1) Di ciò di poi ne diremo appieno nolla detta Opera su gli ulivi, su le ulive ecc.

(2) « Non lontano da Vatolla, e Perdifumo, grossa Terra, e di bell'aria, « dove i fichi, e gli ulivi a meraviglia riescono, e di questi (siccome anco« ra in Vatolla) ve n' è una sorta veramente straordinaria, fatta a grappoli, « a guisa d' uva, parte cogli acini grossissimi, ed altri, che a poco a poco « diminuendosi, sono finalmente, quando una lenticchia, coll' osso minutis« simo. » Così il Barone Antonini nel Discorso 3, Part. 2 della Lucania. Si dice ivi *uliva a racioppo*, e se ne ritrovano di due specie, che io l' ho

frutto, allorchè si truova su l' invaiare (nel che ci dura più assai di quanto suole durare qualunque siasi altra specie), è la cosa la più vaga, la più deliziosa, la più gentile a vedersi. La sua figura, la sua grossezza, ed il suo colore fa dubbitare, se sia cilieggia, od uliva. Mentrecchè alcune son di color bianco-gialle, alcun' altre van colorendosi, altre sono già colorite, a non differirsi dalle visciole; il perchè l' ho detta uliva *Cilieggia*. Ed in tale stato fu colta, e stretta. Ragguaglia al peso di acini cinquanta: lunga linee otto: grossa linee sette: il suo nocciolo è quasi liscio, ned oltrepassa la settima parte di quanto pesa tutta l' uliva. Il suo Olio in oltre è dilicatissimo. Se ella ne fosse fornita al pari dell' Ogliarola, sarebbe il caso da preferirgliela in tutt' i modi. Ma è soggetta di molto al baco però.

Nel fiasco appresso, cioè del Num. XXIV. vi ha del liquor di un uliva, cui posto ho il nome di *Uliva a grappolo*, perchè viene attaccata in gruppi di tre, di cinque, di sei, di sette, quasi una l' altra ammontate, con un pedino ciascuna di molto corto. Annerendosi ha un nero cupo, ma senza lustro. Ella è lunga linee otto, larga sei, e 'l suo nocciolo, se ella pesi trentasei grani, ne pesa sette e mezzo. Poco morchiosa,

---

vedute ambedue, ma quella del di cui Olio è nel Fiasco Num. 24, non è nè l' una, nè l' altra di dette due specie.

e di polpa soda. Era nera allorchè fu stretta.

Nel fiasco poscia XXV. vi si ritruova dell' Olio di un uliva, la quale in questa Penisola, dopo l' uliva detta Ogliarola, si è resa assai comunale, ed ha varii nomi. Si può dire, che muta nome, perchè muta luogo. Dove chiamasi la *Cellina*, ove la *Morella*, dove la *Uliva di Lecce* (1), ove *di Nardò*, dove *di Scorrano*, ove *Cafarella* (2), ove *Saracena* (3), ove *Cascia* (4) col pronunziare quel *scia* in maniera del *cha*

(1) Nella Pencezia la nostra uliva *Cellina* è chiamata uliva di *Lecce*; all' incontro poi si appella *Cilina* un' altra sorta di uliva la quale vi è comunissima.

(2) Nelli contorni di Lecce si suol chiamar *Cafarella*.

(3) Io non so credere, che li primi a introdurvela siano stati li Saraceni. Nel Columella (Lib. 12 Cap. 49) parlandosi di una sorta di conditura di ulive nere acclaccata, ma senza infragnerne l' osso, di poi salata, e aromatizata con della polvere di fien greco, di cimino, de' semi di finocchio, e cogli anisi, ed a cui infine, riposta avendola in vase, sopraffondeasi dell' Olio a tenerle sempre coperte, vi si destinan siccome ottime le *Licinie*, e le *Culminie*, ma si avvertisce, che *praecipua in hos usus Olea Calabrica, quam quidam propter similitudinem Oleastellum vocant.* L' uliva *Ogliarola* non era al certo, ma la *Cellina;* oltracchè la pianta, che la produce somiglia molto all' Oleastro, è cotanto buona a mangiarsi in concia, che di presente non si usa altra sorta di uliva a salarsi e mangiarsi nera in questa Penisola. Il perchè sembra, che Columella non intendesse parlar di altra, se non di questa. Ha potuto quindi accadere, che i Saraceni, siccome ghiotti di ulive in concia, truovato avendo qui cotal sorta, abbian posto cura di propagarla, onde alcuni luoghi le avesser poi dato il nome di Saracena.

(4) Qui in Gallipoli soprattutto non ha altro nome. La sua Pianta suol essere più massiccia, più forte, e i suoi rami, e vermene dritti, fronsuti, e più alti, che non son quei dell' uliva *Ogliarola*.

Francese. In niun altra in somma non si avverò quello che di tutte, con grave errore (1), scrisser gli Autori cioè che le ulive cangian di nome sovente al cangiar Paese, ma non di specie. È diversa non solamente dalla *Cilina* della Peucezia, ma dalla *Cellina Rossa*, e dalla *Cellina nera* di Vitigliano, siccome or ora diremo nelli seguenti due Saggi. Nerissima fin dal suo primo annerirsi, si veste come di un trasparente velo argentino, del quale poi non si spoglia, se non sia prima assai ben matura. Tale si coglie dall' arbore, quando vogliasi in salamoia, che i Latini chiamavano *muriadura* (2). Nè san mancarne tra i Salentini le case tutte, in ispezieltà Religiose (3). Vi son di alcuni Paesi, vi son di alcuni particolari, i quali perciocchè l' albero suol venir di procerità; è men soggetto alla malattia della Brusca (4), e suole anche meglio far pruova, la pre-

---

(1) Ne addurrò un solo. Si è detto: se ogni Paese ha le stesse sorta di ulivi, le stesse leggi, le stesse massime di coltura vaglion per tutto. Vi ha tanti Autori, che ne hanno scritto, non fa duopo altro dunque, che di leggerli, ed imitarli. Però chi ha scritto su tal materia, ha copiato.

(2) V. Columel. Lib. 12 Cap. 6.

(3) Questa è una costumanza antichissima. Faceano i Romani di gran consumo di ulive in concia (V. Horat. Sermon. Lib. 2 Sat. 2); ma di presente, qui tra di noi soprattutto, non vi è casa, alla quale manchin le ulive *Celline* nere in concia, per tutto l' anno. Le Comunità Religiose poi i dì di digiuno giammai non mancano delle ulive la sera.

(4) Si dice tra noi la *Brusca*, allor quando da verdi, che erano, e vegete, e rigogliose le frondi dell' ulivo, divengono tutto a un tratto come se fossero state abbruciacchiate, o la cima, o la metà di ciascuna foglia, e

feriscono all' Ogliarola, benchè ella in Olio ordinariamente le stia, come due a tre; error notabile, come altrove io dimostrerò (1). Se ne ritrovan tre varietà. La Cellina, che io soglio dirla *legittima* (la migliore di tutte): la *Termetara* (2), e la *Inchiasta* (3). La legittima e comunale è lunga linee 8., larga linee 6., e 'l suo nocciolo, quasi liscio, non fa il quinto del total peso. Versa ella un Olio più fine, che non l' uliva *Ogliarola*, ma ha due difetti, l' un cioè la scarsezza, l' altro, ch'egli sente assai presto l' età (4).

---

così vengon di botto giù, talchè il ramo, e il più delle volte la mettà della pianta, la quale guarda o Libeccio, o l' Ostro, o lo Scirocco, e talvolta pure, benchè di rado, la pianta intera, ne resta spoglia, e brucata. Malattia questa, cui soprattutto, e per così dire eudemicamente vanno soggetti gli ulivi di questa Penisola, in ispezieltà li *Ogliaroli*. Vi ha in Grecia ancor per gli ulivi lo stesso male (V. Teofrast. de Hist. Plant. Lib. 4 Cap. 17; Plin. H. N. Lib. 17 Cap. 24 num. 8). Accade ordinariamente verso il Solstizio d' inverno, e piuttosto prima, che dopo: accade talvolta pure nel Marzo, e tal fiata ancor di altro tempo, ma ciò di rado. Noi ne diremo nell' Opera divisata ampiamente.

(1) Cioè in detta Opera.

(2) Così si appella, perchè è più piccola, e men polputa della *Cellina* legittima.

(3) Si chiama in Taranto Uliva *Inchiasta* una specie di *Cellina*, la qual produce le ulive un pò più polpute, e più grosse della uliva *Cellina* legittima, ma è poverissima di Olio in tutto. Se ne alleva però qualche pianta pel solo oggetto poi di salarle.

(4) Nonchè le genti di fino gusto, ma ognuno al Saggio si accorge, che l' Olio di uliva *Cellina* la vince molto al confronto dell' Olio di uliva *Ogliarola*, quantunque questo si meriti di esser posto sopra molti altri. Io non replico quel che dissi su tal proposito nell' accennata Memoria su i

Li due seguenti N. XXVI. e XXVII. sono appunto delle accennate due sorta di ulive, che in Vitigliano ed in que' contorni sono appellate *Celline*, una negra, l' altra rossa, ambedue diverse dalla nostrale *Cellina*, e della *Cilina* della Peucezia, siccome dianzi dicemmo. Ma non hanno nè l' una, nè l' altro il merito della comunale *Cellina*. Il XXVI. è di Olio della rossastra, il XXVII. della nera. La lor figura, la lor grossezza si vede espressa al suo naturale (siccome appunto di tutte le altre sorta di ulive nel rispettivo fiasco di ciascheduna) in fronte al suo fiasco. L' una, e l' altra son lunghe linee dieci, larghe linee sette, ed han per l' appunto tre parti, o un pò più di polpa sopra una parte di nocciolo. Si differiscon tra loro per lo colore (1).

Nel fiasco poi XXVIII è l' Olio di un' altra sorta di uliva da me trovata, e appellata l' uliva *Tardiccia*, a mottivo che ella la dura verde tutto il dicembre, e ancor più in là, nè suole invaiare, se no 'l Gennaio, e talor più tardi; ned annerisce, che il mese appresso, e sovente ancora nel Marzo (2). Lunga in circa le linee

---

Saggi messi a S. I. M. Autocratice di tutte le Russie: non so tacere però, che quantunque dilicatissimo, egli ha non sol la disgrazia, che la sua oliva ne versa poco rincontro a quanto no suol versar l' *Ogliarola*, ma raro è; che indi a un anno, indi a un anno e mezzo già non si truovi sentir l' età.

(1) Scarseggian di Olio però ambedue, ned è fino al pari del testè detto, con tuttocchè sien di suolo secco, ed alpestro.

(2) Questo è un ulivo, che forsi nacque spontaneo. Egli è certo almeno, che è unico, e solo in queste Campagne. E ha le foglie così disposte,

nove, larga intorno alle sei, non ha di polpa se non che circa 32. grani, ne ha poi di nocciolo 7 ⅔. Ma se non merita di essere propagata per la quantità del suo Olio, ch'è troppo scarsa, non lo merita moltommen per la qualità. Solo ha il pregio di essere delle specie *contra humorem pugnaces*, siccome Plinio diceva (1), ma è soggettissima al baco.

Ben lo merita sì fra di tutte l'altre, e lo meritò appò de' nostri maggiori quella che in ogni dove della Penisola suol chiamarsi *Ogliarola*, del di cui Olio è nel fiasco N. XXIX. Fin da' tempi li più rimoti fu essa sempre la preferita, e la comunale, talchè senz'altro si deve dire la stessa, che dai Latini solea chiamarsi la *Salentina* (2). Vero è, che stando agli altrui rapporti (siccome dissi): vero è che stando ad alcune mie osservazioni (non contestate però all'intutto da un numero sufficiente di esperimenti), vi sono altrove di alcune specie di ulive (3) che assai più di essa ridondan di Olio,

---

e di tal colore, che di lontano, anzicchè un ulivo, sembra egli un Elce (cotanto è procero).

(1) V. Plin. Lib. 15 Cap. 3 §. 4.

(2) V. la pag. 105 N. 3. Precisamente questa è l'uliva della Provincia. Si dice in Monopoli l'uliva *Chiarita*. Di là poi di Peucezia non mi è avvenuto incontrarla.

(3) In Toscana l'*Infrantoia*: in Tivoli la *Broccanica*: in Venafro la *Sergia*, oggi detta *Risciola*: in Lucania l'uliva ritonda, si dicono o dagli Autori, o dai Notiziänti fornite di Olio assai più. Di che mi sono forte occupato, ed ho fatto delle sperienze; ma non per anco a poter decidere

ma non per tanto, ignorando i Maggiori nostri una tal notizia, non potean certo far altro, che quanto ei fecero, cioè di scegliere, e propagare per ogni dove la specie, che è la Più Oliosa. Di ciò però toccherammi di favellar lungamente nell'Opera divisata. Qui sì non lascio di notiziar, ch' ella d'ordinario suol esser lunga linee 9. grossa linee 6., soventi fiate un pò pò falcata, tra bruna, e nera, e di un nocciolo quasi liscio. Suole aver di peso fra i trenta, e i quaranta grani, e il suo nocciolo è quasi il quinto di quel, che sia la sua

francamente pe 'l sì. Da quanto ei pare però, son portato a credere, che dicon vero. Pur se 'l dicessero non in tutto, ma per metà, torna conto, e non lieve al certo, che si riformi pressocchè totalmente lo intero Uliveto del Regno; locchè può farsi con facilezza; e senza aver punto di scemamento nell'ordinario prodotto annuale dell'Olio, siccome io poscia abbondantemente dirò nell'Opera generale. Quel non dimeno, che non so aspettar di dire per sino allora si è, che sì di questa mia inchiesta, che di parecchie molte altre il Signor Marchese Grimaldi n' ebbe egli il primo sentore nel Pian di Sorrento l'Ottobre del 1780. dal dotto Medico, e Letterato non ordinario Signor D. Pietro de Lauro mio antico, e sviseeratissimo Amico, a cui le aveva io per lettera palesate: poi da un mio foglio messo al Signor D. Onofrio Scategni Legista in Napoli di valore in ischiarimento di dodici Saggi di Olio, ch' ei gli diè a leggere, ed assaggiare, ed infine poscia qualche nonnulla dalle mie lettere scritte a lui a dirittura compreso avendone, le trovò così di suo gusto, che nella Memoria su l'antico Frantoio da Olio, che si rinvenne negli scavamenti di Stabbia, le propose, siccome i mezzi per introdurre generalmente nel Regno la buona economia Olearia; locchè approvato, applaudito, proposto da un Uomo di tal calibro, e di tanto nome, può ognun pensare, se interamente mi inanimisce di proseguire nell' intrapreso cammino, siccome ho fatto.

polpa (1). Era ancor vaia allorchè fu stretta quella, onde l'Olio del detto fiasco (2).

Nel N. finalmente XXX. vi è dell' Olio, che mi versò l'ultima sorta di uliva da me nel passato ricolto scoperta, e appellata *Ulivetta*. Provveniente per ogni indizio da pianta nata spontaneamente (3), ella è piccoletta, lunga linee 8, grossa linee 5 ½ di peso intorno ai 25. acini: che ha il suo nocciolo liscio, e piccolo, il quale pesa tra i 4. e li 5. acini: che è morchiosa come l'uliva *Cellina*, come l'uliva *Barisana*, e più ancora; ma nera appena come l'uliva *Ogliarola*. Era in tutto, e perfettamente già nera ai dì 15 di Gennaio allorchè fu trovata, e stretta.

Nel ricolto ultimo o non riuscimmi aver delle ulive delle altre specie a me note, o pur non potei sperimen-

---

(1) Di questa sorta di uliva è solito, che ai principj della raccolta ne vengan giù di non poche, come appassite, o piuttosto meze, che dalle Donne raccoglitrici sogliono porsi in saccoccia, perchè graziose a mangiarsi. Volgarmente sogliamo dirle ulive mature. E tal fiata ve n'è di tante, che recar sogliono alli Padroni non leggierissima perdita.

(2) Ma siccome di questa sorta di uliva è tutta la serie de' Saggi di Olio per osservare la differenza, la quale nasce dal solo diverso grado di maturezza, di che abbiam detto in principio, così si può far comparazione, e cogli Olii di diversa sorta di ulive strette ancor vaie, e con quei di strette nereggianti, e con quei di strette, ch' eran già nere.

(3) Io non ho inteso, nè intendo per questa voce *spontaneamente* dir altro, se non che un albero nato da seme di ulivo non già piantatoci apposta, o pur prodottoci per innesto.

farne delle altre. Siccome un Savio diceva (1), che anzi mancano i microscopii a scoprire i piccioli insetti, che i piccioli insetti alli microscopii, così sovente mi è intervenuto, che mi mancasse piuttosto il tempo da farle, che le osservazioni da fare. Ma pur fra trenta sorta diversa trovar si possono degli Olii più sopraffini, degli Olii fini, e dei mezzofini, sol per cagione della varietà della specie di ulive, da cui fur tratti. Nè niun al certo si potrà dire del tutto indegno di essere comestibile, come leggesi di taluno ne' Libri (2). Per accertarsi però, che dei sopraffini al pari di quel di uliva *Cellina*; di uliva *Cerasola* di Taranto; di uliva *a grappolo:* di uliva grossa ovale, e della *Palmieri*; di uliva detta ancora la *Spagnola*, e della *Cilieggia* (3), non ve ne possan esser per avventura migliori, mando anche un fiasco dell' Olio di uliva detta la *Risciola*, ne mando un altro di *Aurina* (la *Sergia* quella, e questa la detta *Licinia* sì decantata dalli Latini (4)). Di ordine appunto del

(1) V. Malebranche Recherch. de la Verità Tom. 1, Lib. 1, Cap. 6, p. m. 70, 71.

(2) Il Bousching nel Tom. 29 della sua nuova Geograf. (Edizion di Venezia) alla pag. 179, assicura, che nella Provincia di Hea nell' Impero di Marocco vi ha delle ulive della grossezza di quella di Spagna prodotto da piccoli orboscelli (per arte forsi così allevati), il cui Olio però è di sapor molto disgustoso, benchè la povera gente lo adopri, non che pei lumi, ma parimente per ne condir le vivande.

(3) Si faccia un poco di riflessione all' Olio dell' uliva Cilieggia, e si dica poi, se potrà trovarsene del più fine, e più grato.

(4) Vaglia solo qui addurre Varrone, e Plinio. Il primo (de R. R.

Supremo Real Consiglio delle Finanze da me impetrato, mi capitarono nello scorso Febraio per mare sì, ma nel brieve giro di venti giorni (1) due ceste piene delle anzidette due sorta di ulive colte dall' arbore a mano, e quindi monde con diligenza da' fuscellini, da' frondi, e da ogni lordura, riposte ciascuna sorta dentro una cesta, il cui interno era rivestito, e foderato di fieno. Specie di ulive di lor natura poco morchiose (2): l'annata asciutta, ed aquilonare già corsa, ed il poco tempo ch' esse impiegaron per viaggio, furon cagione, ch' io le trovasse aggrinzite sì, ma non umide, nè muffite, se non che poco. Dopo averle io misurate, le fei lavar con dell' acqua tiepida (3), e poi le strinsi nella

---

Lib. 1, Cap. 2) *quod far comparam Campano? quod triticum Appulo? quod vinum Falerno? quod Oleum Venafro?* ed il secondo (H. N. Lib. 15 Cap. 2) *principatum in hoc quoque bono obtinuit Italia toto orbe maxime agro Venafrano, ejusque parte, quae Licinianum fundit Oleum; unde, et Liciniae gloria praecipua olivae. Unguenta hanc palmam dedere, accomodato ipsis odore. Dedit, et palatum, delicatiore sententia.*

(1) A voler dell' Olio di una total perfeziono certo è, ch' è duopo strigner le ulive subito, od al più al più tre, o quattro di dopo colte; nè di tenerle mai mai ammontate. « Di Novembre, *dicea il Davanzati* (nella « Colt. Tosc.) cogli le ulive, non l' ammontare, perchè non riscaldino, « se vuoi l' Olio dolce. » Ma perchè poche, e rossastre, e di poca morchia, ed istagion secca, e fredda, quel restar chiuse dentro le ceste, nocque sì loro, ma molto poco.

(2) Tai le confessa lo stesso Plinio lib. cit. Cap. 3, §. 4, *contra humorem pugnaces.*

(3) Non era ai dì di Catone in uso, che pria d' infragnerle si lavasser con acqua bogliente le ulive, ma a' dì di Plinio; gnorsì (V. Plin. lib. cit.

maniera ond' io soglio sempre. E i due detti fiaschi (cioè il N. XXXI. della *Risciola*, e 'l N. XXXII. di *Aurina*) son dell' Olio, che mi versarono. Ora io non dico, che si comparino i sopraffini anzidetti nostri Olii coi Venafrani del tutto. Quanto all' odore, e quanto al sapore confesso anch' io, che il traggitto delle ulive fin quì, ed il tempo dovetter nuocere a quei di Venafro; e il palato stesso, senza di molta attenzione, ben lo dichiara. Ma si comparino pe 'l colore, per la fluidità, per la trasparenza. Con tuttocchè riscaldate essendo, e stantie le ulive, (siccome il furono alquanto le Venafrane, è certissimo, che 'l gusto dell' Olio loro viene alterato), pur che certo è altresì, che l' Olio vien scorrevole, ed affinato (1); e pur non per tanto non troverassi, che gli Olii nostri sien superati dai Venafrani, e in ispezieltà da quei di Licinia, ch' era l' uliva, al cui Olio non conosceano gli Antichi il migliore. Il che ci dimostra, e ci fa toccare con mano quasi, quant' egli fosse assai sopraffino il gusto di Orazio (2).

Oltre poi dell' ulivo si truova ancor l' Oleastro; Pianta, che differiscesi dall' ulivo non solamente perciocchè

---

cap. 6); costumanza pur nondimmeno, che di sovente è pregiudicievole alla bontà del prodotto. Ove mi convenga lavarle, io mi guardo, che l' acqua sia più, che tiepida.

(1) Davecchè s' indugi di molti giorni a strigner le ulive, l' Olio poi che se ne ritrae, sempre vien più sottile. So che si è scritto sempre il contrario, ma non si è scritto la verità.

(2) Horat. loc. cit.

è nata in terren selvatico, e incolto, ma perciocchè provvenuta da un seme d' ulivo, che non trovandosi in terren proprio, ha degenerato in maniera, che per quanto poi si coltivi, e che si accarezzi, mai non si ementa, mai non si spoglia della nativa selvatichezza, mai non avvien, che ringentilisca, mai, che divenga un verace ulivo (1). La sua fronde è più piccola, più coriacea; e soventi fiate è spinoso (2). Le sue coccole sono molto più piccole dell' uliva, del di cui seme provvenne, e il loro nocciolo è molto, la polpa è poca (3). Ma ciocchè è peggio, son poverissime di Olio (4); non è però sì cattivo di qualità, come Plinio se l' avvisò (5); dove anzi si abbia l'accorgimento, e la flemma di corle

---

(1) Lo disse chiaro il Teofrasto (De H. Plant. Lib. 2 Cap. 3), e l' osservazion me l' ha confirmato a non ne potere più dubitare.

(2) Benchè l' Oleastro ognun le descriva, e dipinga spinoso, ve n' è di molti però, che nol sono.

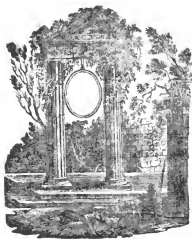
(3) Non se ne truova veruno, le di cui coccole abbian più di due parti di polpa, ed una di nocciolo. E questo è duro, durissimo, molto più che non quel dell' uliva, specialmente se di Oleastri in selvatico. Nel 1781 a me usò la finezza il fu Monsignor Petruccelli Vescovo di Nardò di rimettermi qui cinque grossi sacchi di coccole di Oleastri colte dagli alberi nella macchia di Arneo sì era solito quel Prelato di favorire gli Amici. Eran grosse siccome coccole di mortine, e nerissime, perchè il mese di Marzo. E non vi fu Macine, che infragnendole non lasciasse d' intatti i tre quarti de' noccioli.

(4) Ordinariamente io ho osservato, che l' Olio di coccole di Oleastro è il terzo, o poco di più del terzo dell' Olio di quell' uliva, dal di cui seme egli nacque.

(5) Lib. 15 Cap. 7.

e strigner ben avviate a maturità, la fa poi contender con i migliori Olii di uliva e per sottigliezza, e per lo colore, e per lo sapore, in ispezieltà, perchè ritien molto dell' Onfacino. A mostrar col fatto tal verità, gli anni scorsi, io ne strinsi di varie sorta (dacchè ne ho note fin' ora già dieci specie, e forse anche più), e due anni sono ne misi un Saggio a S. I. M. delle Russie, e ne presento ora al Nostro RE, che Dio guardi, ben tre, che sono l' uno di coccole di Oleastro, il qual senzammeno provvien dal seme di uliva *Corniola* (Num. XXXIII.) l' altro di Coccole di Oleastro, che venne sù dal seme di uliva *Cellina* (N. XXXIV.): ed il terzo (N. XXXV.) di coccole di diversi Oleastri colte, e premute in confuso.

La prima serie dei Saggi messi, mostra a bastanza per quanto io penso, la differenza di qualità, che provvien dal diverso grado di maturezza, che aveva il frutto allorchè fu stretto: mostra di poi la seconda la differenza, che non deriva, se non che dalla diversità della specie. Son queste due le più notabili differenze, le quali possonsi rinvenire negli Olii per cagion della pianta; tutte poi l' altre appresso non riconoscono la sorgente se non che dal diverso modo, col quale furono colte, e strette. Io ne dirò poi di ciascuna, allorchè scriverò l' Opera generale. Ma per ciocchè mi è noto pur troppo che oggidì ha preso in Napoli voga l' antica opinione, che perchè l' Olio precisamente sia squisitissimo, si dee

strigner la sola polpa alle ulive, senza infragnerne affatto i noccioli, e dell' antico Frantoio trovato negli scavamenti di Stabia, se n' è mandati, e si va mandandone di non pochi nelle Provincie, con l'opinione, che torni assai meglio conto di prevalersene, che della Macine verticale, sì per la qualità del liquore, che si ricava, che per la speditezza con cui si adempie la manifattura: perciò trovandomi io di aver fatto di rilevanti sperienze su tal proposito, ho messo anche i Saggi opportuni a S. R. M., e vado a mostrar nella terza parte di questa Memoria i motivi giusti, per cui sono stato, e sono di sentimento, che nulla giova alla qualità del liquore di non infragnere affatto i noccioli delle ulive. Sia adunque la

PARTE TERZA

Che o s' infrangano, o no li noccioli macinando le ulive, l' Olio non perde, nè acquista punto di perfezione. Esame Critico dell' antico Frantoio trovato laddove prima era Stabia. Ragioni, e sperienze a provarlo inutile in tutto.

Non vi fu massima anticamente più ricevuta, più commendata, e tenuta certa nell' Olearia rustica Economia, della massima, che ad avere dell' Olio di qualità la più eletta s' infranga solo la polpa alle ulive, perchè infrangendoci ancora il nocciolo, il sugo, l' Olio, il sapor di questo trasmesso, e misto a quel della polpa, lo vizia tutto, e 'l corrompe. Così pensavano i Greci,

così i Latini (1), e pria delli Greci, e delli Latini, così pensavano gli Egizj, così gli Ebrei presso a poco, per quanto lice spignere il guardo fra delle dense, e profonde tenebre delli Secoli i più rimoti (2). Ma per riuscirvi chi impiegò questo, chi un' altro mezzo, alla meglio ognuno adoprando i talenti proprii, la propria industria, ed abilità.

Non fu di fatti la Grecia il primario Paese natio dell'ulivo, nè l'Ateniese Aristeo fu il primo inventor dell'Olio, siccome i Greci troppo soliti a milantarsi (3) lo dissero, e fur da Plinio creduti (4). Assai prima che fosse Atene, già ci era in Asia l'ulivo, e si sapea l'Olio. Quel ramucello, che la Colomba tornando all' Arca recar ne seppe al Patriarca Noè (5): Quella Pietra,

---

(1) *Neque nucleis ad Oleum ne utatur, nam si utetur Oleum male sapiet.* Così Catone de R. R. cap. 56, 57. *Olivas molae purae iniice, atque manu leniter molito, ne nuclei Olivarum conterantur. Succus enim e nucleis expressus Oleum corrumpit.* Così Apuleio in Geoponic. L. 9 c. 19, e così a un di presso Columell. Lib. 12, cap. 50, e Pallad. de R. R. Lib. 12, cap. 17.

(2) Nel Levitico cap. 24 v. 2. *Praecipe Filiis Israel, ut afferant tibi Oleum de olivis purissimum, ac lucidum, ad concinnandas lucernas jugiter.* Quell' *Oleum purissimum, ac lucidum* dagl' Interpetri vien sentito per Olio di ulive non franto il nocciolo. Gli Ebrei poi ciascun sa, che venivano dall' Egitto, ove tai notizie, non eran forsi notizie nuove.

(3) Li Greci furono detti da Plinio stesso: *Genus in gloriam suam effusissimum.* H. N. Lib. . . .

(4) V. Lib. 7 Cap. 56, e la nota dell' Harduino su tal proposito.

V. della Genesi il Cap. 8 v. 11.

che viaggiando in Mesopotamia il Patriarca Giacobbe unse di Olio in Betel, non ce ne lasciano dubitare (1). Ma in Asia si cavò prima dell' Olio a mano, come suol dirsi, e appò noi, ed appò di tutti per avventura ne dura ancora la costumanza (2): e se s' inventarono de' Frantoi, se s' inventarono de' Torchi (3), lo furono certo alla grossolana, all' Asiatica. Ed in ciò solo suppor potremmo noi vero, che da Aristeo l' Ateniese fosse indi stato inventato il primo *Trapetum*, o sia pur Frantoio (4); della qual macchina avvenne quindi, che si diffondesse l' usanza più di qualunque altra inventata, ed usata pri-

---

(1) V. della Genesi Cap. 28, v. 18.

(2) Dell' Olio, che si cava a mano: dell' Olio, che si cava coi piedi, diremo altrove distintamente. O nell' una guisa, o nell' altra, si sa cavarlo quasi in ogni cantone Oleario; e così sapeasi cavarlo anche in Asia nei tempi antichi. Quel *decimam partem similae conspersae Oleo tuso*, che si ritrova nell' Esodo (Cap. 29 v. 40) fa argomentare, che era ben nota una simile sorta di Olio. Dirò qui solo, che ciò può farsi con delle piccole quantità di ulive soltanto, e mi servirà acciocchè sappiasi, che quanto l' Inglese Signor Cavaliere Swisburne narra su tal proposito ne' suoi Viaggi alle due Sicilie (Tom. 1, Sez. 49); quanto anzi narra egli intorno alle mie ricerche, nol seppe affatto da me. Il Savio, che l' informò, si spiegò sopra cosa non abbastanza a lui nota. Io son però tenutissimo a quell' erudito, e filosofo Cavaliere, che profuse tanto, e fuor del mio merito le sue lodi alle mie ricerche.

(3) Si fa menzione del Torchio in Giobbe (Cap. 24, v. 11); e Giobbe ci è l' opinione, che non vivesse dopo Giacobbe. V. la Dissert. di M. Gouquet su tal proposito. Era quello forsi un Torchio assai grossolano, ma ci era pure.

(4) *Oleum, et Trapetas Aristaeus Atheniensis.* Plin. lib. 7. c. 56.

ma ; imperciocch' essa meglio di ogni altra avea il pregio d' infragnere o solamente la polpa , o la polpa , e 'l nocciolo delle ulive a talento del Fattoiano. Così del pari poi s' inventarono le Mole appresso , migliori forsi , che nol *Trapetum* per lo stesso uso; al quale, chi più, chi meno corrispondeano, per quanto io penso, le tre altre macchine rammentate dal Columella *(Canalis, Solea, et Tudicula*) dacchè alcuno non contradisse alla generale opinione, che dall' infragnere i noccioli con la polpa, l' Olio ne contraea del vizio.

Ciò posto vero , come io lo credo , non si comprende d' onde fosse avvenuto poi , che una massima dappertutto , e per tanti secoli ricevuta , adottata , seguita , siccome certa , ed indubitata , stata ella fosse (a riserva sol , che in Firenze (1) ove ne rimase una qualche idea) così dappertutto dimenticata. Donde egli fosse avvenuto , che in ogni dove, o nel più dei Paesi al certo , s' introducesse la macine verticale piana , la

---

(1) In Firenze , per macinare le ulive , si usa una Macine verticale , ma la cui estima superficie , o dosso è tagliata a solchi , siccome ho visto da un espressivo disegno , che di mio conto me ne mandò il garbatissimo Signor Lastri negli anni addietro. Così artefatta , la maggior parte de' noccioli sfugge l' azion della Macine , e si ricovra entro i solchi ; ma oh che penosa e lunga , e replicata maniopra , che si richiede per terminare una macinata di ulive ! Ed oh di quant' Olio riman nella sansa ! è una maraviglia , che nell' Atene d' Italia si adempia sì malamente una sì importante maniopra ! Ma così è solamente in Firenze. Per tutto altrove nella Toscana si usa la Macine verticale col dosso liscio.

quale infragne la polpa, e 'l nocciolo insieme, o se pur vi fu a tempi antichi in qualche Paese (1), non so capire, com' ella poi la vincesse di guisa su tutte le altre, che non rimase di esse verun Paese, che proseguisse a servirsene, e più da stupirne, che niun moderno Scrittore poi non facesse motto veruno di una sì antica, e general costumanza, e opinione. Non si lesser più forsi gli antichi libri di Agricoltura (2)? Ma lo stessissimo celebre Pier Vettori nel Secolo XVI., ma a giorni nostri il dotto Signor Marchese Grimaldi stesso, se bene l' uno nel suo Paese vedesse cavarsi l' Olio al-

---

(1) Noi ignoriamo, se la nostra Macine verticale fosse anche nota, ed usata da qualche Paese dai tempi antichi. Contuttocchè il Columella non ne facesse menzione, non siegue, che fosse nuova. Ma se ella è nuova, e dei tempi barbarici, noi siam tenuti per verità alli Barbari, piucchè non fummo a' Secoli culti: Noi siam tenuti per verità alla barbarie più assai che della introduzione delle camicie, e delle calzette: dell' uso delli camini, sicchè non ci anneghi il fummo obbligato a scappar via dalle imposte, e dalle finestre, tal che Virgilio diceva

Hic focus, et taedae pingues, hic plurimus ignis
Semper, et assiduae postes fuligine nigri,

siam tenuti dell' uso della sella, e delle staffe: delle lastre di vetro per le finestre: dell' invenzion della carta da scrivere: della Bussola, della Stampa; e di cento altre utilissima scoperte, piucchè di ciò torno a dire, siam tenuti di quella ancor della Macine verticale.

(2) Ognun sa, che la stampa la prima volta si usò in Magonza. I primi Esemplari, che si portarono in Francia produssero un processo criminale per gl' Inventori: ma nell' Italia venne applaudita, e adottata da tutti. E di guisa in quel secolo qui si attendeva all' Agricoltura, che dal 1470 sino al 1500 non si fecero men di dieci edizioni degli Autori Latini *de Re Rustica*.

l' antica guisa, benchè imperfetta: sebbene l' altro già scorso avesse non che gli antichi, ma la recente Memoria del Signor Sieuve (1): Sebbene fossero versatissimi entrambi nella lettura de' libri antichi (e in ispezieltà quel Vittori), non istimarono di farne niun caso: non ricordarono affatto affatto tal costumanza; sì poco adunque credeano allora importante, non dico già, di inculcarla, ma nemmen pure di ricordarla.

Mentrecchè si era intanto in cotal disuso, ed oblio generale di cavar l' Olio all' antico modo, saltò in Germania il pensiero al dotto Meistero nel 1764 d' indovinare la costruzion del Fattoio descritta quasicchè in gergo da Catone (2); e se per la costruzion del *Trapetum (3)*, non riuscì colla stessa facilità, che nel Secolo antecedente riuscito era il Viviani (4) sulla divinazione del sesto libro de *Maximis*, *et minimis* di Apollonio Pergeo, vi riuscì meno infelicemente, che fatto aveano il Turnebo, e il Gesnero, e poi il Popma (5), siccome puossi dedurre dalla sua dotta Dissertazio-

---

(1) Memoire, et Journal d' Observations, et d' Esperiences ecc.: Novelle Methode pour en extraire un huile, plus abbondante, et plus fine ecc.

(2) De R. R. Cap. 18.

(3) Descritto nel Cap. 20, 21, e 22; ma Catone era conciso assai per suo solito, e poi ragionava di cosa nota in quei dì a ciascuno, e ragionava al figlio di più. Ciò per lui vale di tutta scusa.

(4) V. Moreri alla Voce *Viviani*.

(5) V. Gesner in Script. R. R. T. 11 Ediz. Lips. del 1764, pag. 329, 330: Popm. ibid. de Istrumento fundi Artic. 12, p. 320.

ne (1). Pochi anni dopo (cioè nel 1769) infingendosi Mr. Sieuve d' interamente ignorare, che a' tempi antichi e-ran costruiti i Frantoi di modo a infragnere, e non infragnere i noccioli a bella posta, diede alla luce una sua Memoria, in cui, qual suo ritrovato, descrisse i pregi dell' Olio di sola polpa, e la reità dell' Olio di solo nocciolo; e 'l fece tanto studiatamente, che li medesimi Mr. Du-Hamel, e Tillet a lui prestarono intiera fede, ed a cielo misero un pianeggiante Mulino da lui inventato, eseguito, e descritto (2). Diece anni appresso poi finalmente io del tutto ignaro per anco della Dissertazion del Meistero, e della Memoria del Sieuve, ma sommamente sollecitoso di assicurarmi con la sperienza di quanto al vero si confacesser le antiche Olearie pratiche, e costumanze, aveva io replicate fiate tratto dell' Olio, ed avea triti ancora più fiate sotto la macine tutti nudi, e spolpati i noccioli stessi, e cavato l' Olio, che mi pareva, che conteneano, ma in quantità così piccola, che da libre trentadue ed un quarto di essi, non ne avea tratto, che otto oncie di Olio, da non parere il miglior di tutti, ma da non essere a tavola rifiutato (3).

---

(1) *De Torculario Catonis vasis quadrinis* (Gotting. 1764) §. 14, 15, 16, 17, 18.

(2) V. nella Memoria suddetta — Extrait des registres de l' Academie Royal des Sciences du 4 Fevrier 1769.

(3) Di che addur potrei testimonii, non meno che il dottissimo Monsi-

Qual dovette esser dunque la mia sorpresa, allorchè venutami da Marsiglia la rinomata Memoria, e Giornal suddetto, io ci lessi a carte sessantadue, e seguenti, che da cinquanta libre di ulive colte dall'arbore a ventidue di Novembre del mille settecento sessantadue le trentotto libre, ed un oncia di polpa, ch' ei ci trovò, gli versarono diece libre, e diece oncie di Olio: le tre libre, e sette oncie di nude mandorle, o semi, li quali rotti uno ad uno i noccioli, ne avea unite, glie ne versaron trent' oncie, e le sette libre, e due oncie di puri gusci o legni di noccioli rotti, sfrantomati, e ridotti sotto la macine in pasta, non men di tre libre, ed oncie quattordici? Val dire adunque (poichè la libra di cui egli parla sono di 16 oncie Francesi ciascuna), che da cinquantacinque oncie di semi, egli trasse trenta oncie di Olio, e da cento cinque di puro legno di nocciolo nommen di sessantadue! Più di Olio il legno che non i semi! Più di Olio il legno, che non la polpa in un peso uguale? Per dirla in breve era da inferirsi, o che i noccioli delle ulive Provenzali sono porosi, spugnosi, ed imbevuti di Olio, laddove i nostri hanno un legno duro, un legno fitto, un

---

gnor Gervasio allora qui nostro Vescovo, or non più nostro (proh dolor!), perciocchè eletto Vescovo di Melfi: il Signor Marchese Palmieri Ministro adesso degnissimo nel Tribunale Supremo delle Finanze: D. Matteo d'Aquino de' Duchi di Casarano; e D. Filippo Briganti, i quali ciascun separatamente ne fecer l'assaggio.

legno pesante, ed esucco, o pur che io mi fossi ingannato (1).

Perciocchè dunque non aveva io altro Maestro da interrogarne per accertarmi, se non la stessa sperienza, io nell'ottantuno mi procurai da Marsiglia di quattro diverse sorta di ulive; così da un canto, e dall'altro mi fei di nuovo a sperimentare le nostre. Furono poche le Provenzali, e mischiate tutte in confuso (2), ma mi accertai nondimeno che colà il nocciolo era così duro, e cotanto esucco, quanto quì il nostro (3). Ma non mi ardiva io pertanto di palesare l'evento di mie ricerche su tal proposito; le pispigliava però all'orecchio di qualche Amico della più intima confidenza, e perchè non era del tutto certo a mio modo e perchè il caso scoperto avendo nell'ottantuno nei scavamenti di Stabbia un Frantoio antico, la cui struttura teneasi allora gelosamente secreta, io attendeva, che il dotto nostro

---

(1) Al conto in fatti del Signor Sieuve dalle libre trentadue e quarto di noccioli, io avrei dovuto ottener non men che libre presso a diciotto di Olio; ne aveva intanto ottenute ott'oncie; qual gran divario! qual grave sbaglio!

(2) Tal che io non ebbi il piacer di poterle strignere, ed osservare il quantitativo dell'Olio, che aveano seco.

(3) Io penso, che tutte le specie di ulive si abbiano il legno del nocciolo molto duro, ed esucco, quantunque alcune un pò meno duro, e altre più; ma le ulive della Provenza particolarmente lo devono avere al pari delle ulive di Venafro. Lo stesso Sieuve vuol, che in Provenza i primi ulivini siano stati recati da Venafro. E le ulive di Venafro non le han certamente di men durezza di quel che l'abbian le nostre.

Signor Marchese Grimaldi la publicasse colla Memoria, che finalmente poi venne in luce l'ottantatre. Dirò ora dunque di un tal Frantoio, e rapporterò schiettamente le mie sperienze.

Fattura Greca, ed invenzion Greca senza alcun dubbio il Frantoio antico trovato negli scavamenti di Stabia. Dacchè con fino, ed artificiosissimo ingegno il dotto Ingegnere Signor D. Francesco la Vega lo ricompose, non puotè più dubitarsene. L'arte medesima, e l'eleganza, con cui si mostra inventato, e costruito, lo pruova chiaro. Poesia Greca, dicea il Chiabrera (1) a significare, che alcuna cosa era eccellente; così alla semplice prima vista costrigne a dire il detto Frantoio. Se la sua prima invenzione la volesse taluno credere dell'Oriente, via via pure, tanto quanto nol disdirei; ma la mano Greca fu certamente, che il riformò, lo abbellì, lo ridusse all'eleganza, e alla perfezione, che si è trovato (2).

---

(1) Nella sua vita scritta da lui medesimo.

(2) Non si può dire d'invenzione Romana per nessun verso. Tutta la Grecia servivasi dal *Trapetum*

Venit hyems: teritur Sicyonia bacca trapetis.
Georgic. Lib. 2.

La voce stessa è di origin Greca. I Romani poi ben si sa, che furono imitatori sì, ma non inventori. Non si davan però molta briga di studiar le Arti, e le Scienze. La sola Tattica, e lo Imperare fu sempre il lor principale, ed unico impegno:

Tu regere imperio Populos Romanae memento
Virg. Æneid. Lib. 6.

Si è creduto, e deciso, che sia le Mole nominate dal Columella. Anch'io pure su delle prime confuse notizie, che me ne vennero il credea tale; poi mi parve però, e parmi ancora, che sia piuttosto il *Trapetum* descrittoci da Catone, e non già le Mole (1). Egli è così piccolo certamente, che la sua vasca, o mortaio può appena appena ricevere un mezzo tumolo di ulive (2). Ma non poteva esser di maggiore capacità, se le sue ruote, o pur Macini dovean muoversi a braccia di Uo-

(1) *Molae*, dicea il Columella, *quam facillimam patiuntur administrationem*, *quoniam pro magnitudine bacharum*, *vel submitti*, *vel elevari possunt*. Io non ritruovo (se io non comprendo pur male la descrizion del Frantoio di cui parliamo) non truovo, dico, che le due macini si alzin, o pur si abbassin a piacimento; ma che a piacimento si scostan, o pur si accostano alla concava interna cavità del mortaio. Per sollevarle, o deprimerle era sufficiente l' aggiungere, o il torre via una lamina, o due, o tre di suolo di sopra al piano della Colonnetta, non di fissar due forami nello asse di ciascuna ruota, per ve la tenere con un chiavello più, o men discosta dall' interior del mortaio. Quei due forami son ottimi a fissar la distanza della Macini del mortaio (dico io mortaio, perchè così il dice Catone), per alcune sorta di olive; ma poichè di questa va n' ha di specie assai piccole, ve n' ha di specie assai grosse, ve n' ha di mezzane, come abbiam detto, io non so vedere in che guisa, quei due punti fermi valer potessero a tutte. Oltre a che di poi, non è naturale, che sì vicino a Pompei, donde si faceano anche da lontano venir i *Trapeti* meglio costruiti, non vi si usasse il *Trapetum* sì dappertutto in costume, e vi si sdoprasser le Mole, di cui niun altro ne parla, che il Columella. Anche il *Trapetum* avea due Macini; ed era ancor costruito in modo da infragnere, e non infragnere il nocciolo a piacimento. V. Catone Cap. 22, e Cap. 135. E assai meglio la citata Dissertazione del Meistero.

(2) V. la Memoria del Signor Grimaldi su tal Frantoio p. 41

mo (1): cotanto umani gli antichi eran coi loro Schiavi. Ma perciocchè si è trovato unico, e solo dentro il Fattoio antico di Stabia, rileva, che di quei tempi medesimi in quei contorni non vi eran di molti ulivi. Chiunque avesse grande uliveta, avea duopo nel suo Fattoio di cinque, o di quattro, od almeno almeno di due Frantoi, e altrettanti Torchi (2). Chi due ne aveva so-

(1) Fa maraviglia, che a macinare anche il grano, solean servirsi gli Antichi di Mole dette *trusutili*, o *manuali*, perchè giravansi anche a mano dalle Schiave; ma avean però delle Mole grandi, perciò chiamate Mole *asinarie*, a cui si attaccava un asino a macinare; e pei Trapeti noi non leggiamo, che si girasser mai da altri, se non dagli Uomini. Perciò Catone descrive al figlio anche le più piccole bagattelle, le funi, per esempio, le corbe, le lucerne, le pale ecc., che bisognano pel Fattoio, ma non fa mai verun motto di bestie a girar le Macini.

(2) Che si usassero più Trapeti, e più Torchi in un sol Fattoio (ma tanto degli uni, quanto degli altri), è cosa chiarissima dallo stesso Catone. *Praela temperata quinque*, *Trapetos quinque*, così al Cap. 12. E nel Cap. 18 *Trapetibus locum dextra*, *sinistra*. Nel citato Cap. 12 parla di un Fattoio da cinque Trapeti, e da cinque Torchi, poi nel Cap. 18 imprende egli a descriverne uno (*Torcularium*) fornito di quattro Torchi (*quadrariis vasis*), ed in conseguenza di quattro Trapeti pure. E questo lo vuole largo di piedi sessantasei, a lungo piedi cinquantadue, che di misura nostrale vogliono dir palmi cinquantotto ed un undicesimo, largo, e lungo settantatre e tre quarti; Vaso enorme per la grandezza, ma appena capace per li Trapeti, e li Torchi. Vitruv. de Architectur. Lib. 6 Cap. 9 lo ristringe di palmi diciotto in larghezza, e in lunghezza quarantaquattro e due terzi; ma i Torchi dei quali ei parla non eran forsi noti a Catone; nè vuol capace il Fattoio, che di due Torchi. Mi fa perciò sensazione, che nel Fattoio di Stabia ci si fosser trovato i vestigi di due Torchi, e non ci fosse stato trovato, che un sol Frantoio: ma ogni Paese, ha di alcune usanze sue proprie, municipali, diverse affatto dagli altri, e dalli dettami dei Libri.

lea impiegarci quattro Uomini, i quali la notte, e il dì lavorando doveano stringere a poco dire trecento modi di ulive, che al nostro conto ridotti, non somman meno di cinquantaquattro dei nostri tumoli, i quali fanno ben trentasei delli nostri Cofani (1), o siano tre delle macinate nostrali, ma troppo grossa ciascuna (2); fatiga in vero stragrande, per quanto mai spacciativo si voglia, che fosse il moto, e l'effetto delle due ruote di ogni Frantoio (3). Per non ne macinare, e stringere

(1) La macinata si dicea *factus*. *Factus tergeminos fere a quaternis hominibus nocte, ac die premi justum est*, dicea Plinio nel Lib. 15 Cap. 6 in 60. Ma da due Codici della Real Libraria di Francia avvertito, avvertisce ancor l'Arduino, che quei *factus tergeminos fere*, si debba leggerli; *factus tres gemino foro*: o sia con due Torchi. V. Hard. in Pl. loc. cit. Not. 23. Ogni macinata si componeva ai dì di Varrone, almeno di 120 modj: talor giungeva al 160 (Varron. de R. R. Cap. 24): uh, di quante ulive ogni macinata! ma via si lasci quel *factus tres*, si scemi anche la quantità di una macinata alli cento modj, siccome Plinio la scema; ognun vede già l'imbarazzo, l'occupazione, e la pena, e il tempo che richiedeva una sola macinata di ulive.

(2) Noi non abbiamo se non che presso i confini di Lecce alcuni Paesi, li quali forman la loro macinata di dodici cofani di ulive. Ma cinque Uomini notte, e dì lavorando, e valendosi almen di tre Torchi, e talor di quattro, e di cinque, a di gran fatiga, e malamente pervengono a strignerne due macinate per giorno. Quì tra di noi non si forma la macinata se non di solo otto cofani, e di sovente di sette, e talor di sei: così assai meglio. Ma quelli della Riviera di Ponente di Genova spaccian più robba assai . . . . non entriam ora in un tal discorso. Si dirà altrove di loro.

(3) Il Signor Marchese Grimaldi accerta, che a molto dire, in minuti uno, e mezzo si sbriga un mezzo tomol di ulive. Io lo credo, ma a dire il

in un sol giorno , se non che una unica macinata , un sol *factus* (locchè si oppone per altro con la migliore lettura di Plinio (1)) , doveasi empiere , e poi disempier la vasca trentasei volte , per macinare le ulive , o altrettante almeno , a rimacinare per due altre fiate la sansa, allorchè accostate le macini alla interiore concava superficie della medesima vasca, doveasi infragnere, e ridurre in tritoli minutissimi i noccioli, e cavar l'Olio di seconda, e di terza stretta. Ciascuno vede come doveano quei miserabili Fattoiani agir sempre sempre or per macinare, ed or per istrignere, senza aver quasi mai di riposo , e di quiete ; ed ognun vede eziandio , come tante ulive, o in tal guisa trattate doveano essere strette assai malamente , nommen pel tempo che loro mancava a gemere l'Olio, ma ancora pure per la struttura assai goffa in vero dei torchi, che allor si usavano; il che da me sarà dimostrato alquanto più a lungo in luogo migliore.

La pietra , di cui incavavansi anticamente in Pompei, di presente in Napoli, a similitudine degli Antichi, i Mortai, e di cui tagliate eran le Macine del Frantoio, è vulcanica , o delle lave che ha rovesciate il Vesuvio ; pietra per verità molto *dura e bucherata* (2). Assai dura

vero un po a stento.

(1) Come abbiam detto testè alla pag. 131 N. 1.

(2) Così l'accerta il lodato Signor la Vega nella descrizione del ritrovamento , e ristaurazion del Frantoio.

in fatti dev'essere, per resistere al grande continuo attrito de' noccioli (1), e bucherata, ed aspera per in

---

(1) La durezza Silicea è la principal condizione, che aver debba il masso, di cui si forma un Frantoio. Quindi Varrone (de R. R. Lib. 1. Cap. 55.) diceva.... *Molae Oleariae e duro, et aspero lapide.* Monsignor Kalefati intanto, che fu il Maestro di color che sanno, due anni sono scoperto avendo nel Territorio di Oria dov'egli è zelantissimo Vescovo, alcune Vasche, o Pile, od Abbeveratoj, dal cui fondo sorgeva una Colonnetta, si fece subito a dubitare, che state fossero antiche Vasche di Mulini da Olio, sì più perchè varj ferri, li quali furon disotterrati dappresso ad una di esse, gli parvero, che forse erano stati dell'armatura da Frantoio, e un frantume nero trovatovi anche colà fu creduto esser de' noccioli di olive, che rimanevano. E perocchè di natura sua gentilissimo, e obbligantissimo, sebbene affatto nè di presenza, nè per lettera non mi avesse mai conosciuto, me ne intitolò, e me ne rimise di suo proprio pugno i disegni, e la descrizione; di che sarogli tenuto in tutta mia vita. Considerata io però la descrizione di dette Pile, con tuttocchè mi credessi, che anche in Giapiggia ne' tempi antichi fosse il costume di non infragnere il nocciolo delle olive, da cui si volesse trarre dell'Olio fine, non trovai, nè trovo, che abbian potuto esser vasche, o mortaj di Frantoj antichi. E la prima prima ragione, che mi forzasse di così dire, fu la condizion della pietra, di cui quasi tutte eran formate. Sono esse in fatti di pietra ivi detta *Carvignola*, o di *Carovigno*, che vale a dir di una pietra della natura medesima della pietra Leccese, la quale benchè pesante non poco, pure è di grana finissima, e va in farina assai facilmente. Tra l'una, e l'altra non vi si trova altra differenza se non che la *Carvignola* è alquanto più dura della Leccese. Nè si notava, che alcuna vasca mostrato avesse vestigio dell'uso fattone: nè incavata era della figura, e profondità da poterci dentro efficacemente girar delle macini, di qualunque mai guisa fussero state tagliate; e ciocchè credeasi frantume esser di noccioli, con attenzione osservato, si vedea chiaro essere dei granelli di grano anneriti, ivi forsi recati in fondo dalle avide, e voraci formiche nel loro covo. Queste, ed altre (che qui non giova di tutte dirle) furono le ragioni, che mi forzarono a dissentire dai valentuomini, i quali le aveano dette a quel

tal guisa stracciar viemmeglio la polpa alle ulive (1). Noi abbiam qui la Macine verticale Silicea in tutto, il cui dosso da tanto in tanto si pizzica con istrumento incisivo di duro acciaio, per così renderlo alquanto scabro. Per quanto dura però ella sia, non potrà niegarsi, che la perpetua confricazione d' ambi le due porzioni di sfera o coi noccioli o con l' interna concava superficie del mortaio, o vasca, non la roda, e la logori di conti-

---

Prelato dottissimo somiglianti al Fattoio antico di Stabia, e segnatamente la qualità della pietra del tutto impropria a tal uso.

(1) Benchè non avessi il Frantoio antico, e assai prima, che fusse stato trovato, pur di mio solito io già cavava dell' Olio di sola polpa di ulive. Conviene adunque, che io dica, come abbia io fatto. Io l' ho tal volta fatto *cavare a mano*, cioè facendo porre in un manicotto di lana due pugna di ulive intiere per volta, e quindi poi stropicciarle da un perito Contadino, e robusto sur una panchetta, e poi strignerle, come ho detto altreve. Talvolta ho posto le ulive dentro una tina, e fatti assidere un dell' altro all' incontro, e la tina in mezzo, due Uomini con due pale di ferro, le ho fatte colle medesime a perpendicolo mosse, da costoro così tagliare. Dopo il primo taglio, e la prima stretta, ci ho fatto dare il secondo, e se poi ho voluto dell' Olio di terza stretta, ho fatto da tre o quattro Donne a giornata mondare i noccioli dalli bricioli di polpa rimasti loro attaccati addosso, e impastati quindi con acqua calda li detti bricioli, io li ho di poi fatti strignere. E tal volta pure, e più spesso, ho fatto porre dentro la Tina una larga pietra tofacea in forma di parallelepipedo, sulla quale un Uomo calcando, e maneggiando, e stropicciando le ulive, ne abbia stracciato, e infranto la sola polpa. Così la prima, e la seconda volta, siccome ho detto poc' anzi; poi se ho volute anche l' Olio di terza stretta, ci ho addetta gente a nettare i noccioli, o se no, ho misto i noccioli con le ulive comuni da macinarsi sotto la usual nostra macine verticale. Son modi questi per piccole pruove, per farle in grande sarebbe duopo il Frantoio antico.

nuo ; anzi come in ciascun dei punti si trova raro ch'ella sia dura ugualmente, è impossibil cosa, che sì la concava superficie del mortaio, che la convessa di ambi le due porzioni di sfera, non perdano facilmente la esatta primiera loro figura, per non aver di frequente duopo di Artefice, che le riatti. Ma non per tutto dove ci son dei Fattoi ci sono ancor degli Artefici ; o se ci sono, non dapertutto son pronti all' uopo. E ogni giornata, che un Fattoio sia obbligato allora ad oziare, la perdita importa almen due ducati. Che poi sarebbe, se qualcheduna delle due Macini si rompesse ? Volea Catone , ed il volea appunto perciò (1), voleva egli che ciascun Fattoio tenesse pronta almeno una Macine sopranumeraria per le occorrenze.

A confronto in somma della Macine verticale , la quale alta siccome ella è d' ordinario tra i sette palmi, e li otto: doppia all'incirca due palmi , secondocchè si va logorando , e disconcertando nella figura , o dal suo livello, si può ridurcela facilmente, e poichè tanto alta, può ben adempiere il suo lavoro , finchè non sia già ridotta all' altezza di cinque palmi, e anche meno (2), on-

---

(1) *Si Oletum bonum beneque frequens , cultumque erit , Trapetos bonos , privos , impares esse oportet: Si orbes contriti fient , ut commutare possis.* Cat. Cap. 3.

(2) Una macine verticale di cinque palmi di altezza , e anche meno , purch' ella abbia il dosso di almanco un palmo , e mezzo , puote eziandio molto bene adempiere l' intenzione del Fattoiano. Al più al più richiede un

de suole durare un Secolo, e più che un Secolo a confronto replico della Macina verticale, l' economia apertamente ci detta, che non si dee preferire il Frantoio antico. Con due macine così piccole, così facili a sconcertarsi, così difficili ad esser riordinate, e di così poca durata; e aggiungiamo in fine, di una spesa maggiore assai, che il comunale Frantoio non saprei credere, che vi fosse; chi riflettendoci daddovero, preferir voglia il Frantoio antico all' usuale.

Vero è che il Signor la Vega con la finezza del suo giudizio ha saputo e ingrandirlo, e renderlò imbarazzoso assai men dell' antico, e l' ha condannato ad esser mosso, non già da un Uomo, o pur due, ma sì da una bestia, ma ciò pure non cessa di esser assai inferiore di pregio ad un comunale Frantoio (1).

Non è perciò nondimeno principalmente, che io non mi fossi mai mai lasciato sedurre a farne la spesa. Se fosse vero, che dall' infragner la polpa, e 'l nocciolo insieme l' Olio peggiora: se fosse vero, che dall' infragnere primamente la sola polpa, l' Olio di prima stretta abbia un vezzo, un gusto, un sapore migliore assai, che l' Olio di prima stretta di polpa, e nocciolo frante insieme, come gli Antichi sel credean tutti: se vero fosse, che dall' infragner la polpa, e 'l nocciolo,

---

tantin di tempo maggiore; ma infrange il nocciolo nientemmeno di una macine di sette, o di otto palmi di altezza.

(1) E ciò per tutti gli altri motivi accennati sopra.

il sugo, l'Olio, il sapor di questo si tramescoli coll'Olio di polpa, e lo guasti, e lo renda almen soggettissimo a irrancidirsi, ed al contrario l'Olio di sola polpa ci regga fino a diece anni non tocco affatto da rancidezza, siccome ei dice aver con la pruova osservato il Sieuve (1), e perchè il Sieuve il dice, lo dice ancora poi il dotto Lastri (2), ingannato, e sedotto da quella inimitabile franchezza, che ingannò il Du-Hamel, e il Tillet, via via, che io pure non avrei punto fin dalle prime indugiato di provvedermene. Ma il fatto stà, che la Macine verticale, per quanto mai, che sia grande, per quanto mai, che sia ben temprata, riduce i noccioli in tritoli, in minuzzoli; in pezzettini, siccome ghiaia; non come arena, li riduce al più in un tritello, non in farina (3): riduce i semi in pezzetti quanto per molto dire

(1) V. Sieuve Memoir ec. p. m. 75.

(2) V. la sua Lezione degli ulivi, e del loro frutto nel Lunario pei Contadini della Toscana, per l'anno rustico nono pag. 53.

(3) Ma perchè dunque negli Olearii Paesi tutti della Giapiggia, si ha tanta cura, che il nocciolo resti infranto più sottilmente, che mai si possa? Ciò appunto è, perchè se riman trito assai grosso, se ci è de' noccioli intieri, de' mezzi noccioli, e delle scheggie di qualche mole, posta indi poscia la sansa al Torchio, non può bene, e egualmente venir compressa a mottivo che tra scheggia, e scheggia di nocciolo non è caso, che quella porzioncina di sansa possa sentire la compressione addovere; e però rimane di molto oliosa. Quindi è che volgarmente suol dirsi essere affatto impropria quella macine, che non riduce il nocciolo a *dente di sorice*, intendendo, che il deve infragnere in tai minuzzoli, che il più grosso non oltrepassi la grossezza di un dente di topolino.

un granel di miglio, ma non l'impasta, checchè in contrario si soglia dire generalmente. Di guisacchè, benchè infratti i noccioli, perocchè non ridotti in farina, e in pasta, o che seco avessero di molt' Olio, siccome il Sieuve se lo sognò, o pur che ne avesser pochissimo, com' è certo, stretti insiem colla polpa sotto de' Torchi, per quanto forte mai che si stringano, mai non versano goccia di Olio, e così quai sono in pezzetti si scorgon chiari dentro la sansa. Ciò colpa vostra, vostra imperizia, ed errore, direbbe forsi quì il dotto Signor Grimaldi. La sansa di Mola dimostra il legno di nocciolo ridotto bene tutto in farina (1). Io però lo priego, che faccia ei la tara a certe espressioni. Il Signor Baron di Bitetto non gli mentì allor che disse, che il suo Trappeto riduce in farina il nocciolo. Così da tutti anche qui si dice. Poichè la Macine non però non ha moto, che veramente sia rotatorio e stropicci, e assottigli, e possa assai finamente tritare il nocciolo, ma il suo moto è progressivo, camminando sempre intorno al suo Vericello da noi detto Albero, di tal che è il peso, che schiaccia, e trita, non che ella tritura, come tritura l' antico Frantoio coll' aggirarsi ciascuna intorno a se stessa le ruote. Così avvien qui, così dappertutto, così anche in Mola fin nel Trappeto medesimo del citato Signor Baro-

---

(1) Così appunto esprimendosi con la frase pur troppo solita dei Paesi Olearii gli avea detto il Signor Barone di Bitetto. Ved. Memor. sull' antic. Frant. da Olio ec. p. 30., e 31.

ne. Nè il dico a caso. Volenteroso io di assicurarmi del vero, io dal P. Lettor Caselli Domenicano mi fei di là, e dal Trappeto appunto del Signor Barone, che con piacere, e garbatamente glie l'accordò, rimetter nel fin di Autunno l' 83. una scattola di stiacciate, o siano focaccie di sansa con il Procaccio, e tal la trovai, quale appunto ella è qui la nostra, e forsi anzi meno ben trita (1). È da immemorabile tempo in fatti, che i Fattojani del Capo Salentino hanno il vanto di bene infragnere le ulive, e di cavar l' Olio più di chiunque (2).

Sebbene adunque nell' ordinaria manifattura s' infranga il nocciolo con la polpa fin dalle prime, non però l' Olio, che scaturisce vien dalla polpa soltanto. Ma avete pocanzi detto voi stesso di avere trito, e ritrito li soli noccioli, e averne tratto dell' Olio quantunque poco, sì, tutto vero, ma quì confesso, che io m' ingannava; tanto e' si deve andare a rilente nel profferire sull' esperienze; tanto egli è facile d' ingannarsi: tanto ei si devono replicare.

---

(1) Ci trovai anzi di qualche nocciolo tutto sano, ed intatto, e ci furon meco de' Testimonj; locchè avviene talora allorchè le ulive o son troppo piccole, od hanno il nocciolo troppo duro, siccome l' hanno tra noi le *Celline*, e in Peucezia le ulive dette *Ciline*.

(2) I Fattojani, e il *Nachiro*, o Nocchiero, o sia il loro Capo, e Nocchiero del Fattoio i migliori, e i più periti, ed attenti, e puntuali, per opinione antichissima sono quelli del Capo Salentino. E perciocchè ivi si vive con gran disagio, allorchè le donne vanno a dir viva all' Amica, che ha partorito un maschio, le augura vita a vederselo *Nachiro di Gallipoli*.

Poichè avea visto, che le partite or di quindici, ora di venti, or di venticinque libre di noccioli da me triti, e stretti negli anni innanzi, mi avean versato di assai poco Olio, siccome ho detto io deliberai nel ricolto tra l'83., e 84. di ne ammanire gran quantità, per potere quindi ottenerne tant'Olio a mandarne Saggio agli Amici anche esteri. Feci io dunque cavar dell'Olio di polpa in più quantità del mio solito, ed in tal guisa raccolsi d'intorno a 200. libre di noccioli. Mondi adunque dalle lacinie, e dai briccioli di polpa, ch'era loro rimasta attaccato addosso, lavati quindi, e poi strofinati (1), io ne feci la prima volta macinare, e rimacinar per tre fiate trenta due libre: di poi li strinsi dentro tre gabbie, e ben incalzando a di più non posse le strette con l'argano, io n'ebbi circa 8. oncie di Olio della qualità, come le altre fiate. Si macinò poi nel modo stesso un'altra partita di libre 45, e ripostala dentro le stesse gabbie, sempre io presente, per quanto mai si strignesse, per quanto mai s'incalzasse con l'argano, non uscì mai veruna gocciola di Olio. Mi stordì quell'improvvisata, che io non capiva. Ma un Fattoiano di mente svelta, mi diede pruova di quanto è vero quel verso

Saepe etiam est olitor valde opportuna locutus;

---

(1) Diligenza, che senzameno fu tralasciata dal Sieuve. Rimane sempre qualche di porzion di polpa attaccata a' noccioli, e quindi deesi staccarnela, e poi lavarli, strofinarli, e asciugarli con un panno di lana ruvida, altrimenti si strigne nocciolo, e polpa pure.

perciocchè disse, Signore, i noccioli propriamente non dan dell' Olio ; quelche abbiam noi nell' altre fiate cacciato non era loro, ma sì del giungo dei fiscoli già avviati con delle ulive, che anteriormente si erano strette. Quello straniero sapore, che vi osservaste, era appunto il sapor del giungo. Le spremiture così violenti, che loro diemmo, glielo fecero rigettare. Spremuto bene la prima fiata, non ne han poi dato questa seconda. Voi non vedete, che la Macine non riduce in pasta li noccioli, ma in minuzzoli, i più minuti dei quali son come grossa segatura di legno? qual' Olio mai si potea cavarne?

Tal riflessione mi attalentò. Ma per accertarmene io dissi : si torni adunque ad un altra pruova ; ma sia di noccioli macinati non già tre fiate, bensì di sei, di sette, e persì di nove. Trentasei libre di noccioli in questa guisa trattati, e spruzzati di acqua di più, non gemetter di Olio neppur gocciola affatto affatto. Una novità di tal fatta, una novità, che atterra in tutto la generale opinione, che buona parte dell' Olio cel versa il nocciolo, non doveva restar privata, ed ignota al pubblico. Io ne prevenni perciò, io ne pregai il Magistrato Economico, cioè il Sindaco generale Signor D. Geronimo Aragona; io ne pregai l' Ecclesiastico, io ne pregai l' Amministratore di questa Regia Dogana Signor D. Nicola Doxi Stracca, che intervenisser sollennemente ad una tal pruova. Ei ci vennero in fatti, e l'attestato, che in fin di questa Memoria quì aggiungerò, renderà con-

vinto ogni incredulo, che dal nocciolo delle ulive coll' ordinaria manifattura noi affatto affatto non ottenghiamo dell' Olio; di talchè quanto mai di Olio di ulive si cava, quant' Olio mai si cavò, quant' Olio sempre si caverà, provviene sol dalla polpa. Poichè dettato dal Signor D. Andrea de Lucia, ch' era allora, e fu sempre Generale Vicario di Monsignore Gervasio, e che più di ogni altro fin che fu qui mi mostrò dell' impegno, e del zelo per le Olearie ricerche, savio, e dotto siccome egli è, così bene spiega i progressi, ed il risultato della sperienza, alla quale egli intervenne, che non fa d' uopo, che io qui ne dica parola.

Ma il seme chiuso nel nocciolo ha chiaramente dell' Olio. Ad istropicciarne solo una tra le dita, si vede quanto e' sia Olioso. Tutto ciò è più che certo. E di quindi appunto era addivenuto, che avessi io fatti anche rompere ad uno ad uno, con diligenza dieci libre, e mezza di noccioli (1), e con la cima poi di una spilla se n' erano tratti fuora li semi, li quali pesarono 16. oncie ed una quarta (2). Questi io diedi nel giorno ap-

---

(1) E e' impazzì un Uomo d' intorno a otto dì.

(2) Non tutti i noccioli portan sano, ed intiero il seme. Vo n' è parecchi, che l' han consunto di modo, che appena resta la pellicina, che lo vestiva. Ned in ogni anno ve n' è di vuoti un egual quantità. Nel ricolto del 1782, in 83 ve ne furono la metà di consunti. Nell' anno passato il dieci per cento, ma d' ordinario si suol trovarne mancanti intorno al terzo; o tale fu l' anno di cui parliamo. Se dunque tutti li noccioli stati fossero pieni, si avrieno avute ventiquattro oncie e mezza di semi. E perciocchè il seme dell' uliva

presso qui a due Speziali (il Sig. Serrano, e il Sig. Gionti), che aveami il Signor Sindaco destinati, acciò alla guisa degli altri Olii Emulsivi, ne ricavassero l' Olio che conteneano. Essi riscaldarono primamente un gran Mortaio di marmo, empiendolo di brace; poi tolta questa essi vi pestarono, e ripestarono i detti semi e ben li ridussero in pasta; la quale posta dentro una forata di acciaio, il cui interno avean rivestito con della carta sugante, l' assoggettirono a un Torchio, che d' ambi i lati avea due braciere di fuoco acceso. Così strignendo persì coll' argano, e ristrignendo da tanto in tanto per alcune ore, ne ritrasser tre oncie, e tre quarte di Olio di color torbido, e un pò amaretto, ma niente fetido, niente caustico per allora. Dopo un mese però divenne fetido, ed inforzato, da non potersi neppure odorare.

Da circa 50. libre adunque di ulive se n' era avute circa dieci libre di noccioli: aveano questi d' intorno a 16 oncie di mandorle (1), dalle quali non si ritrassero, se non solo tre oncie, e tre quarte di olio, il che vale a dire, che da 50. libre di ulive, se si potesse

---

Ogliarola suol' essere il quinto del peso del nocciolo, e 'l peso di questo suol esser d' intorno al quinto di quel dell' ulive (non reco qui un conto esatto, per riserbarmelo forsi altrove) ne siegue che le 16 oncie ed una quarta di semi, erano tutto il prodotto di circa 10. libre di noccioli, e questi di circa 50. libre di ulive.

(1) Ott' oncie e un sesto mancavan già pei noccioli ch' eran vuoti.

coll' ordinaria manifattura spremer tutto l' Olio del seme, questo sarebbe in tutto pressocchè la 28. parte dell' Olio, che da esse cinquanta libre di ulive si ottiene (1), troppo picciola quantità invero, incomparabilmente più piccola, che non dice quel Sieuve (2). Ma ciò compruova, che con la Macine verticale acciaccati, e triti li semi insiem con la polpa, non versan punto quel poco di Olio, ch' essi hanno, che sel versassero, degenerando esso indi a un mese, egli infetterebbe di rancidezza e di fetidezza il buon Olio, tutto, che dalla polpa si era versato, e così vedremmo, che dopo un mese, al più due, o tre, non sarebbe più comestibile tutto l' Olio: il che non sol non accade dopo i tre mesi, ma di sovente ancor dopo i due, dopo li tre anni nemmeno.

Oltreacchè ricordiamo un poco, che la opinion degli antichi era, che dove insiem con la polpa si franga il nocciolo: *Oleum male sapiet* (3), *Succus enim*

(1) L' anno di questa sperienza fu infelicissimo per le ulive. Cinquanta libre delle medesime di fresco colte, e macinate, quantunque fosse di già il Gennaio, non recavan di Olio ordinariamente, se non che 104 oncie. Così almen quelle di cui mi servii io per tal pruova. In altri anni poi nel Gennaio non fruttan meno di oncie 144. in 145.

(2) Secondo il Sieuve avrei dovuto trovarci 11. libre di noccioli; i quali stretti unitamente coi semi mi avrebbero pel suo conto, versato 62. oncie, ed otto undecimi di Olio; ma scelte le 16. oncie ed una quarta di semi, me ne avrebber dovuto versare presso a 9. oncie.

(3) Caton. Cap. 56, 57.

e nucleis expressus corrumpit Oleum (1); ed osserviamo di poi, se l'Olio di polpa, e nocciolo triti insieme sia veramente di reo sapore. Io so anzi, che gli Olii di Nizza, di Oneglia, di Aix son ricercatissimi, eppure sono di polpa, e nocciolo; io so di più, che gli Olii di Lucca, gli Olii di Pisa, gli Olii di Calci son lodatissimi molto più, che non quel di Firenze, benchè in Firenze si tragga, siccome ho detto, sol della polpa, e quegli altri con un Frantoio di Macine liscia: so finalmente, che posto avendo tra gli altri Saggi, ch' io misi al peritissimo Signor Lastri nell' 83, posto avendogli, dico, dell' Olio di polpa, e nocciolo tratto a dì 15. di Ottobre 1782., e dell' Olio di sola polpa cavato a dì 15. Decembre detto anno, gli piacque piuttost il primo che nol secondo.

Ma e l' esperienze, le quali fecersi verso il fin di Novembre del 1782 con ulive del Territorio di Caserta, non mostran troppo la gran finezza dell' Olio di sola polpa? Sì tutto ammetto, tutto concedo: *il prim' Olio di qualità squisitissima: il second' Olio anche di ottima qualità, sebbene inferiore al primo ricavato della sola polpa: e 'l terzo Olio poi di gran lunga inferiore alle due altre qualità, particolarmente alla prima* (2). Non

(1) Apulejo appò i Geoponici Greci lib. 9. Cap. 19.

(2) Così di certo dovea trovarsi, perocchè il primo era Olio di prima, il secondo Olio di seconda, ed il terzo era Olio di terza stretta. Esclusiva-

erano però questi gli sperimenti da farsi, e che io mi aspettava, a venire in chiaro se veramente l'Olio di ulive non franti i noccioli superasse di qualità quel di ulive schiacciati anche i noccioli, e chiedo scusa, e perdono, se per amore del vero in una materia sì dilicata, e così importante alla pubblica utilità, io mi concedo di parlare chiaro, e alla schietta. Una tal sorta di sperimenti equivoci, dubbi, e di risultato, che non conclude, non son bastevoli punto, dove si debba appurare la verità, e verità di tal fatta. Chi mai negò, che l' Olio di ulive non franto il nocciolo quanto insieme adoprate si abbiano tutte le altre diligenze, che si ricercano nel cavarlo non fosse di ottima qualità? Ma non è ciò che si dee decidere. Si dee decider se l'Olio di prima stretta di ulive non franto il nocciolo, sia di qualità squisitissima e l' Olio di prima stretta delle medesime ulive, ma franto insieme anche il nocciolo, sia peggiore di quello, anzi *se male sapit*, siccome appunto voleàn gli Antichi. Ed a farci al chiaro di ciò, pare a me, che la via più sicura, benchè piu lunga, e stentosa sarebbe stata: che si cogliessero per esempio due tumoli di ulive, le quali fossero non solo di una medesima specie, ma del medesimo sito tutte, e in una stessa giornata colte: che dopo colte, e rimonde da ogni lordura, si mescolassero

---

mente dall' essersi, o no infranti i noccioli, non succede, nè può succeder diversamente.

prima insieme, e si dividessero poscia in due porzioni del tutto uguali così a misura, che a peso: che ad una di queste porzioni uguali si dasse il primo macinamento e la prima stretta schiacciandone il nocciolo, e all' altra similmente, ma senza affatto schiacciarlo, avvertendo di tanto all' incirca trar di Olio dalla prima, quanto della seconda partita, e serbando l' Olio da parte divisamente. Che di bel nuovo si macinasse la seconda volta la sansa delle prime, e la sansa pure delle seconde nel modo stesso, e nel modo stesso divisamente si mettesse da parte l' Olio: che per la terza, ed ultima volta da una banda inzuppando di acqua calda, o bogliente la sansa delle prime, se ne cavasse il resto dell' Olio, ch' era loro rimasto, e dall' altra si facesse ad unghia mondar la lacinia, o bricioli di polpa rimasta attaccata ai noccioli, cosicchè nulla affatto (stentosa in vero, e lunga fatiga, ma necessaria) nulla affatto di polpa, e di Olio non rimanga attaccato ai noccioli, e quelli bricioli, e quelle lacinie poste da parte e inzuppate, ammassate con acqua calda, o bogliente, strignerle; e serbar l' uno, e l' altr' Olio da parte, e da parte ancora serbare i residui noccioli interi.

Se l' Olio di prima, l' Olio di seconda, e l' Olio di terza stretta di ulive macinate la polpa, e 'l nocciolo si sarebbero poi trovati di peggior gusto relativamente all' Olio di prima, di seconda, e di terza stretta di ulive non franto il nocciolo; se anzi quelli fossero di

cattivo sapore, e questi poi di eccellente, così la causa saria decisa; così gli Antichi l'avrebber vinta; così dovrebbesi preferire il Frantoio antico all'usuale. Ma se tra l'Olio di prima, di seconda, di terza dell'una partita non si ritroverà alcun difetto, e sarà del tutto lo stesso relativamente, che quel di prima, di seconda, e di terza stretta dell'altra tra lor comparati, perchè mai tanto scalpore, inanimire ad abbandonare l'usual Frantoio per avvalersi dell'antico *Trapetum* o pur delle Mole antiche?

In tal guisa appunto credendo io doversi scoprir netta, e chiara tal verità, così dal Gennaro del 1784. in qua mi son diportato, ripetendo in ogni ricolto di ulive la stessa pruova (quantunque ora colle ulive *Ogliarole*, ed ora con le *Celline*), e in tal guisa appunto nell'ultimo passato ricolto feci io di ulive *Celline* (1) i Saggi N. I. A. di prima, N. II. B. di seconda, N. III. C. di terza stretta di pura polpa, e i Saggi N. 4. a., N. 5. b., N. 6. c. di prima, seconda, e terza stretta, della stessa sorta di ulive, degli stessi alberi, e lo stesso giorno ricolte, ma però infrante la polpa, e 'l nocciolo insieme all'usuale maniera; acciocchè si vegga come tra l'Olio N. I. A., e N. 4. a. non vi si trova niunissima differenza; e tral N. II. B., e 5. b.

(1) La prima sperienza nel Gennajo del 1784 io la feci con delle ulive Ogliarole: la seconda la replicai con delle ulive Celline nel Gennajo del 1786, e quest'ultime con di Celline altresì.

ne anco pure, nè il N. III. C. è superiore affatto al N. 6. c. ; del che nondimmeno me ne rimetto a chi ha nari di me più acute, a chi ha più fine il palato.

Ma come avvenne, che i buoni Antichi li dicessero si cattivi? ciò forsi fu, perchè comparavano l'Olio di prima stretta non franto il nocciolo, coll' Olio di seconda stretta già franto il nocciolo, e comecchè il second' Olio o che franto, o che nò sia il nocciolo è inferior sempre del primo (1), attribuirono al nocciolo quel difetto, che proprio era, e proprio è dell' Olio di terza stretta, e si valser essi senz' alcun dubbio d'iperbole decretando, che *male sapit*. Abbiam noi forsi peggior palato del loro? o vogliam noi anche seguirli contro dell' evidenza? eran essi per verità di gusto sopraffinissimo in certe cose (2), ma in altro poi . . . . Dio cel dica (3).

Non son rimasto io però colle sole divisate sperien-

---

(1) Noi l'abbiam detto già nella nota 3. pag. 77, ed appo gli antichi fu cosa trita com' è tra noi. V. Columel. Lib. 12 Cap. 50.

(2) Ve n'erano alcuni di gusto sì fino, che al primo primo accostarsi un ostrica in bocca, sapean discernere dove fosse stata pescata. V. Giovenal. Sat. 6 v. 302.

(3) Trasandando, ch' essi erano usatissimi di mangiar ne' conviti stessi la malva, la bieta, i porri ec., di tal che appò di Plauto diceva un Servo *quas herbas pecudes non edunt, homines edunt*, (Pseud. Act. 3. Scen. 2.) ci basta sol ricordare, che parea loro acre l'odor del cedro: *quamobrem citreis odor acerrimus* (Plin. Lib. 15. Cap. 28.), e all' incontro condivan poscia i di loro manicaretti col silfio, o sia l'assafetida, droga oggi giorno puzzolentissima. V. le Clerc Histor. della Medec. p. 3. lib. 2. p. m. 633.

ze comparative su tal' affare. Ho detto, che ho tratto ancora dell' Olio di sole mandorle, o semi di ulive, ned una fiata soltanto. Quantunque sia delli più steutosi un esperimento di cotal fatta, io lo volli ancora rinovellare (e fu per la terza volta) nell' ultimo passato ricolto con l' occasione dei Saggi anziddetti. Feci io raccorre, e lavare, e asciugar tutti i noccioli delle ulive *Celline*, le quali alla misura di un tumolo servite erano a trar la prima, la seconda, e la terza sorta dell' Olio di sola polpa, i quali noccioli pesarono libre ventuno e due terzi; poscia uno ad uno li feci romper pazientemente, e destinatici tre Donne, che intieri, o in minuzzoli ch' essi fossero ne ammanissero tutt' i semi. Non se ne trovaron di vuoti (siccome in 500. che ne fei misurare osservai) se non che il decimo solamente. E in tal guisa indi a un lungo replicatissimo stento si unirono 42 oncie di puri semi, li quali pesti, e ripesti, ed in fine stretti nella maniera, che fatto avevano l' ottantaquattro li due Speziali Serrano, e Gionti, non mi versaron se non che circa oncie sette e mezzo di Olio (1), le qualità del quale non furon punto diverse da quel di allora. E per os-

(1) Che vale a dire pel terzo quasi men che l' uliva Ogliarola. Nella sperienza dell' 84 da oncie 16 ed un quarto di semi se ne ritrasser 3 oncie, ed 1. quarta di Olio; se questa volta fossero stati semi di noccioli di ulive Ogliarole, dovuto avrebbero darmene presso a 10 oncie; ma perchè di ulive Celline, le quali han di Olio pel terzo meno delle Ogliarole, non me ne dieron, che circa sette oncie, e mezza, e fu pure assai.

servarsi l'ho posto dentro una carrafina che va tra i Saggi stessi anziddetti.

E più ancora, anche più. Potria forsi taluno dire, che benchè dell'Olio dei semi, coll'ordinaria nostrale manifattura non se n'esprime, e rimescoli con l'Olio di polpa veruna goccia: potrebbe dir, che benchè dell'esucco, e duro legno dei gusci non possa affatto neppure trarsi dell'Olio (perchè da spremersi non ce n'è), pure o sottile, o che grosso fosse il loro tritume, giacchè rimane misto alla polpa, per tutto il tratto del tempo, nel quale prosiegue dalla sansa a gemere l'Olio, tramanda all'Olio medesimo il suo sapore; che facilmente è sì reo d'ammorbarnelo. Ma ad ovviare ad una così fatta difficoltà, o sottigliezza, io presi tre libre di puro legno di noccioli antecedentemente ridotti apposta nel più minuto tritume, che si potesse, e gittate in fondo a un gran fiasco, lor soprapposi dell'Olio di sola polpa, e sì le lasciai per 36 ore intere. Filtrato poscia in carta sucante l'Olio, volli assaggiarlo. Non mi ci parve niun cangiamento, od al più al più, che un pò pò sentisse del pontico, o sia *Onfacino*. Il sapor del legno di ulivo in fatti non ha cotanto del pontico, quant'ei l'ave la scorsa, e più della scorsa li ramuscelli, e le frondi di ulivo, e de' suoi teneri ramuscelli solean gli Antichi framescolar con ulive nel macinarle, allorchè voleano affettare l'Olio *Onfacino*: e la medicina nol rifiutava, anzi volontieri sostituiva un per l'al-

tro (1). Ed a dimostrarne col fatto la verità, io ho mandato di un simil Olio nel fiasco segnato N. VII. de' 5 Febbraro 1788.

Con tuttocchè poi si dica, che il cavar l' Olio con un Frantoio, che si somiglia al Frantojo trovato a Stabia, non infragnendo alla prima stretta niun nocciolo, sia un imitare gli Antichi in tutto, pure a dir vero, ovecchè si avesse la volontà d' imitarli con esattezza, e appuntino, si dovrebbe, colte le ulive dall' arbore, pria d' infragnerle nel Frantoio, riporle dentro le gabbie, e stringnerle al Torchio, acciò per la compressione crepino, e geman via tutta tutta, o la maggior parte di quella morchia, che in se contengono; di poi cavarle, e mescervici del sale, in tal quantità, che uguagli l' ottava parte, e così lasciarle una notte. Tal' era in fatti la pratica degli Antichi (2). Poi la mattina porle al Frantoio, e infragnerle nella guisa, che abbiamo detta. E

---

(1) *Quin etiam quicumque in preparando ramos imiciunt, ii, et ipsi Onphacino simile Oleum efficiunt.* Galen. de Simpl. Medic. facult. Lib. 6. p. m. 46. Ved. anche ne' Geoponici Greci Lib. 9. Cap. 26.

(2) V. Catone Cap. 55., 56.: Apulejo Geopon. Lib. 9. Cap. 19., e più distintamente Columella nel lib. 12. cap. 50. ove spiega la quantità: *adiectis binis sextariis integri salis in singulos modios.* Ma tanta Copia di sale! Soleva il sale anche in Roma pagarsi caro. Noi leggiam, che anco Marzio col rigalarne alli Cittadini sei mila modii (quantità modica in vero) ne riportò somma lode. Noi leggiamo le spesse popolari doglianze del prezzo caro. E di poi cotanto ne barattavano in cavar l' Olio, per la credenza che così l' Olio divenisse vieppiù sottile, e affinato, e che irrancidisse più tardi! La opinione, e la moda così prevalsero sempre all' economia.

sapeasi bene allor pure il mestruo del sale esser l' acqua, non esser l' Olio; onde questo non concepirne veruno sapore (1). Locchè io l' ho fatto più di una fiata, e in particolare nell' ultimo passato ricolto, non vi ponendo men sale di quanto ne va prescritto dal Columella. Ei ve lo mischiava ad intendimento di più disciorre, e affinare l' Olio, intenzione in vero o affatto affatto non realizata, o realizata assai poco, dicchè si può rimaner conviuto all' assaggio del fiasco N. VIII. de' 6. Febbraro 1788.

Se dunque il legno dei noccioli delle ulive non ha veruna rea qualità da trasmettere all' Olio, che dalla polpa si versa: se con la macine comunale infragnendo il nocciolo, e il seme, per quanto mai, che in minuto tritume il riduca, non può ritrarsene al Torchio niuna gocciola di Olio: Se tanto l'Olio col nocciolo non infranto, quanto l' Olio col nocciolo franto, purchè ambedue sieno tratti, e poi comparati a condizioni del tutto uguali, son di una stessa stessissima qualità, come io spero e mi ho di certo, che riusciranno li saggi, che ne-

(1) *Neque verendum est, ne salsum fiat, nam quantumcumque adiectis salis, nihilominus saporem non recipit Oleum.* Columel. loc. cit. Si può di fatti osservare nel Saggio rimesso, che l' Olio non ha del sale. Ma da Galeno si distingueva l' Olio, nel quale ei si era usato del sale dall' Olio fatto senza del sale; e si prescriveva ad uso diverso l' uno dall' altro (V. Galen. L. 2 de Simplic. Medicament. facult., et de Composition. medic. per genera, ed in diversi altri luoghi. Pur la sperienza non gli si mostra assai favorevole.

ho rimessi : Se dell' antico Frantoio la costruzione, e 'l maneggio gli è più difficile, e il dispendio è maggior assai, che non quello dell' usuale Frantoio, e poi la durata è di assai minore, ci è forza il credere, che gli Antichi su ciò viveano più di opinione, che di ragione: sarà la scoperta dell' antico Frantoio d' inestimabil valore alla curiosità filosofica che adesso sà, nè potuto avrebbe sapere altrimenti di qual maniera precisamente l' antichità fosse solita infragnere, o non infragnere a suo talento i noccioli delle ulive; ma non sarà da adottarsi e anteporsi il Frantoio antico all' usuale; ma giustamente ho avuto io motivo di fare i saggi, per dimostrare la differenza di qualità, che dipende dal vario grado di maturezza, e poi gli altri appresso, dai quali appare qual differenza cagioni la diversità della specie di ulive infragnendo la polpa e 'l nocciolo insieme. Potrà ciascun replicarli a sua posta. Io ne vivo anzi desideroso. Ma mi conviene di avvertire, che s' egli adopera l' antico rimodernato Frantoio, egli adopri pure l' usuale, a condizioni ugualmente pari ambedue. E laddove truovi l' Olio di polpa non franto il nocciolo superiore all' Olio di polpa e noccioli triti con l' usuale Frantoio (1), avrà sco-

(1) La sola pruova potria convincerci, se l' antico Frantoio, o mòle, purchè le Macini infrangon col mòto lor rotatorio il legno, ed i noccioli assai più fino dell' usoale Frantoio, e così riduconli quasi in farina, sieno stati, e sien la cagione, che l' Olio senta il sapor cattivo dell' Olio del seme; e però sarebbe a sperimentarsi, per accertarsene. L' usuale Frantoio no certamente.

perto una verità fino adesso ignota ad ognuno (1), cioè che il Frantoio antico perciò fu dunque dismesso generalmente, perocchè il moto rotatorio delle sue Macini riducendo per avventura in farina, e in pasta anche il legno, e 'l seme de' noccioli, trasmettea l' infezion dell' Olio dei semi all' Olio di polpa; e la nostra Macine verticale non già. Dal che tanto più resterà contento dell' usuale Frantoio. Tanto a me parne; ne potrà dare però giudizio chi familiare con la sperienza, ed avendo un gusto del mio più fine, si potrà dire a ragione esser il Maestro su tal materia.

IL FINE

---

(1) Se la cagione si troverebbe che fosse inerente al Frantoio, o ai Frantoi antichi (locchè per altro mi par difficile), ci accerteremmo stati essere su di ciò verdatieri gli Antichi, e sapremmo forsi il perchè quei Frantoi di poi furono generalmente dismessi, e introdotto per tutto l' usual Frantoio.

CERTIFICATO

DELL'

ORDINARIO CANCELLIERE

DELLA CURIA VESCOVILE

DI GALLIPOLI

Attesto io qui sottoscritto Ordinario Cancelliere della Vescovil Curia di Gallipoli, come jeri l' altro essendo stati invitati dal Signor D. Giovanni Presta il Reverendissimo Signor Vicario Generale di questa Vescovil Curia, assieme con me infrascritto, e D. Felice Canonico de' Lazzaro primo Parroco sostituto di questa Chiesa Cattedrale a vedere nel suo Trappeto, a giorno, reiterare una sua sperienza, per di cui mezzo si era egli ne' dì antecedenti, come diceva, avveduto, ed assicurato, che tuttochè macinando, e rimacinando le Ulive, e la loro Sansa nel comunale Frantojo ne resti quindi perfettamente, non che schiacciato, ma infin ridotto nel più minuto possibil tritume, non meno il nocciolo, che la mandorla in esso nocciolo contenuta, pur tutto l' Olio, che poi si cava vien dalla polpa soltanto; nè del nocciolo, e della mandorla giunse a spremersene alcuna gocciola affatto. Noi a motivo di compiacerlo, e ancor di osser-

vare con gli occhi proprii se vero fosse, od un paradosso, come pareaci, quel, ch' ei diceva, ci recammo ivi sulle venti ore, e ci trovammo adunati ancora i Signori D. Filippo Briganti, e D. Giovanni Monittola savii Gentiluomini, e vecchi Sindaci entrambi; li quali a supplica del medesimo Presta vi erano stati destinati dal Signor D. Gironimo Aragona attual Sindaco di questa Città, ed i Signori D. Bonaventura Occhilupo, e D. Gioacchino Rossi publici negozianti di Olio, ed il Signor D. Nicola Doxi Stracca pregatoci a intervenire, e qual vecchio Sindaco anch' esso, e qual Amministratore di questa Regia Dogana, oltre di parecchie, e parecchie altre persone qual destinataci parimenti dal Sindaco, e qual come intelligente su quanto spetta agli Ulivi invitataci anche da Presta stesso. Giunti ivi Noi fè vedere a tutti un panier di noccioli di Ulive delle quì dette *Ogliarole* spolpati affatto uno ad uno, e lavati, talchè niun briciolo di polpa, nè untume di Olio non si scorgeva in nessuno, li quali noccioli furono in nostra presenza pesati, e trovati il peso di tredici libre ben fatte. Li diede ei poscia a suoi Fattojani o sia Trappetarj, che a poco a poco, e quasi ad uno ad uno sottoponendoli alla macina, che un Giumento facea girare, non solamente li fecero infrangere, e stritolare una volta sola, ma trè, e così infranti li riposero in due Fiscoletti, o Gabiuzzi, e gli assoggettarono al Torchio, torchio a una vite, o sia alla Francese, o alla Genovese come usan dirlo; Ma non o-

stante, che per istringerli vi adoprassero ancora l'Argano non riuscì, che vedessimo gocciolare verun umore; avevamo infatti osservato tutti allorchè si posero nelli Gabbiuzzi, che erano ridotti in frantumi sì, non in pasta, ed erano frantumi, che appena appena pareano unti di Olio, dell'Olio forsi, di cui si trovava spalmato, e lustro il desco, e la Macine, per le Olive che giornalmente vi si solevano infragnere, e dell'Olio ancora, che poco, o molto si contenea nelle mandorle, o siano semi anche infranti; Fu riportata quindi la stessa massa dal Torchio al Frantoio, e quivi bagnate, e per quanta ne fu capace impastata con dell'acqua bollente, si fe di nuovo rimacinare. Osservarono poi molti degli assistenti, che tuttochè macinata per ben sei volte, si ritrovava bensì ridotta in minuzzoli, e quasi come un tritello, ma non già ridotta in tutto in farina. Posta così di bel nuovo dentro i medesimi due Gabbiuzzi, e stretta al Torchio gagliardamente coll'Argano, vidimo gemerne sì dell'acqua, di quella appunto che ci era stata mischiata, ma nulla affatto, nulla dell'olio, di che volle accertarsi ognuno cogli occhi proprii; perciocchè ognuno era stato sempre nell'opinione antichissima, che da Noccioli per motivo del seme, che in se contengono chiaramente fornito di Olio coll'ordinaria manifattura, se ne cavasse una quantità non mediocre. A ogni modo però per disingannarci via maggiormente, volle anche il Presta, che rim-

pastata di nuovo alla meglio, con altra, e più quantità, di acqua bollente la massa, o per meglio dire i tritumi stessi si rimacinassero per tre altre fiate, e si sopponessero ancor di nuovo al Torchio, e così fu fatto, ma nulla altro più non se ne ottenne, se non che sempre dell' acqua, limpida acqua, e chiarissima, quale appunto ci si era posta: Convinti tutti, e stupiti dell' esito inaspettato voleam partircene, ma egli il Presta con tutto che già si fosse al cader del giorno, ci pregò a fermarci anche un altro poco, e ordinando a' due Fattojani, che ambi di tutta forza si riapplicassero all' Argano, e di maniera che persì ne patisse il Torchio dalla violenza, per non restare verun dubbio, che non si fosse stretta a dovere la detta massa de' triti noccioli; E così in fatti fu da coloro eseguito, e così di fatti anche avvenne, come Egli appunto l' avea predetto, poichè lungi che scaturirne veruna gocciola di Olio, si ruppe intieramente una delle Colonne del Torchio; Ed essendo stato questo l' esito della sudetta sperienza, noi ne partimmo persuasi tutti, che da noccioli delle Olive nell' ordinaria manifattura non si ricava nè punto, nè poco di Olio, provenendo la quantità tutta di detto liquore dalla sola polpa dell' Oliva, siccome il sudetto Signor Presta diceva: Onde in fede del vero ho fatto la presente scritta, e sottoscritta di mia propria mano.

Gallipoli dalla Curia Vescovile oggi li 26. Gen-

naro 1784.

Io D. Francesco Calori Ordinario Cancelliere attesto, e faccio fede come sopra.

A. De Lucia Vicario Generale

D. Felice Canonico de Lazaro primo Paroco Sustituto.

FINE DEL VOLUME PRIMO.

INDICE

DELLE MATERIE CONTENUTE IN QUESTO I. VOLUME.

CONSIGLIO GENERALE DI PUBBLICA ISTRUZIONE

Num. 6.

Naopli 7 Luglio 1855

Vista la domanda del Tipografo in Lecce Nicola del Vecchio con che ha chiesto di porre a stampa le quattro opere quì al margine segnate del Signor Giovanni Presta sotto il titolo di *Biblioteca Salentina.*

Visto il parere del Regio Revisore Signor D. Paolo Garzilli

Si permette che le suindicate quattro opere che compongono la detta Biblioteca si stampino ; però non si pubblichino senza un secondo permesso che non si darà se prima lo stesso Regio Revisore non avrà attestato di aver riconosciuto nel confronto esser l' impressione uniforme all' originale approvato.

Il Consult. di Stato Presid. Provv.
CAPOMAZZO

Il Segretario Generale
GIUSEPPE PIETROCOLA

Le opere segnate al margine sono

Memoria sulla vita dell' autore.
Memoria su i Saggi diversi di olio , e su della Ragia dell' ulivo.
Memoria intorno a sessantadue saggi diversi di olio.
Degli ulivi e delle ulive.

BIBLIOTECA SALENTINA

VOLUME 2.°

DEGLI ULIVI, DELLE ULIVE
E DELLA MANIERA DI CAVAR L' OLIO

O SI RIGUARDI
DI PRIMO SCOPO LA MASSIMA POSSIBILE PERFEZIONE,
O SI RIGUARDI LA MASSIMA POSSIBILE QUANTITÀ DEL MEDESIMO

Trattato di Giovanni Presta

CONSACRATO
ALLA MAESTA' DI

FERDINANDO IV.

RE DELLE DUE SICILIE.

LECCE
PER GIUSEPPE SAVERIO ROMANO
1855.

A SUA REAL MAESTA'

FERDINANDO IV.

RE DELLE DUE SICILIE

Sire

Quantunque per verità alquanto tardi, pe' varii, improvvisi, e lunghi ostacoli, che or l' uno, or l' altro si son per di mezzo frapposti, adempio già finalmente alla promessa di dar in luce il Trattato degli Ulivi, delle Ulive, e della maniera di cavar l' Olio, o si riguardi di primo scopo la massima possibile perfezione, o si riguardi la massima possibile quantità del medesimo. E poichè fin da quando ardii di umiliare alla M. V. sessantadue saggi di Olio diversi mi annunziai di doverlo intitolare al Vostro Augustissimo Nome, tantoppiù me ne faccio adesso coraggio, dopochè la Vostra Clemenza degnò di riceverli graziosamente, e approvarli, colmandomi delle Sue magnanime Reali beneficenze. Accetti adunque, come umilmente la

supplico, sotto la Sua Real protezione quest' Opera, nella quale, se per isviarsi dalle gravi cure del Soglio, fia che si degni di volgere qualche fiata lo sguardo, ritroverà tra le molte altre cose suggeriti li mezzi tutti, onde fabbricare dell' olio fine, senza aver d' uopo di ricorrerne agli Esteri per averne provvista, e di fabbricarne del mercantile, e da annona, con il vantaggio del terzo, per riguardo alla quantità, cose insegnate a me pel tratto di ben dodici anni continui dalla sperienza mia sola guida, e maestra, contuttochè dispendiosa. Di che se i Paesi Olearii sapran valersi adottando i mezzi da me proposti, siccome spero, non sarà l' Olio fine la cosa rara, quant' ella è: crescerà la massa totale dell' olio:

la nazionale ricchezza e le Vostre Reali Finanze si aumenteranno, ed io ne conseguirò la lode di buon cittadino, e buon Suddito di V. M. alla qual sola lode sin dalle prime io ho aspirato. E col più profondo, ed umil rispetto mi sottoscrivo

Di V. R. M.

Di Gallipoli li 10 del 1793.

Umiliss. ossequiosiss. e fedeliss. Suddito
Giovanni Presta

PREFAZIONE

Siccome è cosa giustissima, che il Secol nostro venga appellato, quale egli infatti si appella, il Secolo della Filosofia, così del pari è giusto eziandio, che si appelli il Secolo agricoltore. La Filosofia ciascun sa, che oggidì tutto regola e tutto regge, governa tutto, cominciando dalle private cittadinesche faccende, e via via salendo sino allo Scettro, sino alle Leggi, sino alla spada; e l' agricoltura fa la occupazion principale degli uomini di ogni condizion, di ogni stato; che non è agricola solamente chiunque vanga, ed ara il terreno; ma ognun, che studia, e riflette su ciò che all'agricoltura appartiene. E si vede in fatti, che di altro oggigiorno non si

ragiona, non si studia, nè si scrive più di sovente, quant' e' si ragiona, e si studia, e si scrive di agricoltura. Nè ci dee ciò recar punto di maraviglia, se vero è, com' è verissimo il detto di un antico, elegante, e diffuso Agricola, che Agricoltura, e Filosofia son consanguinee fra loro (1). E quindi è, che sono agricoltori i Filosofi, e perciocchè son Filosofi, sono agricoltori anche i Re. Senza dunque andar adducendo da' libri antichi li Cresi, gli Attali, i Diocleziani, che tanto amaron l'Agricoltura, bastan gli esempii de' tempi nostri. L' invitto Imperadore GIUSEPPE II. gli anni dietro defunto, non isdegnò di piegare il trionfatore suo braccio a guidar l' aratro (2), e 'l più amabile tra tutt' i Regnanti, il vero Amico degli Uomini, il Clementissimo nostro Sovrano FERDINANDO IV. impiegò, non ha molto, l' augusta sua mano a falciare il grano. Anzi anzi (l' esempio, cui il simile non si legge negli annali del Mondo) la nostra Augusta Sovrana MARIA CAROLINA, da una brigata di Dame imitata, si curvò, e girò per le stoppie ad ispigolare.

Che se l' Agricoltura moderna non è peranco superiore all' antica, quantunque sieci chi il crede, nè senza buone ragioni, pure è fondatamente a sperarsi, che fra non molto la diverrà. Io non vuò, che si abbiano

---

(1) *Res rustica, quae sine dubitatione proxima, et quasi consanguinea sapientiae est.* Columella de re rust. in Praefat.

(2) V. il Gentiluomo Coltivatore tom. XVII. ediz. Venet. p. m. 158.

in di gran conto, siccome debbonsi avere, le tante sorta d' ingrassi del tutto nuove: non le tante sorta di aratri, ciascuna all' uopo: non le tante nuove piante cereali, ed ortensi, nè la miglior direzione de' Boschi introdotte, nè tante altre significanti scoperte, che si son fatte. Ma tante economiche Società, ed Accademie, che si sono fondate, rivolte tutte di primo scopo all' Agricoltura; e la protezione, e l' incoraggiamento dei Principi a chiunque di proposito studia, ed inventa nuove maniere di migliorarla, mi sembra impossibil cosa, che non debbano fra non molto farle l' apice toccar della perfezione.

Tra tante belle speranze, e studii, e incrementi dell' Agricoltura però si può dir francamente, siccome il Poeta Filofoso ad altro oggetto diceva:

. . . . . *medio de fonte leporum*
Surgit amari aliquid, quod in ipsis floribus angat (1)

L' Ulivo in fatti, che vale a dire quell' albero, di cui potè fingere Fedro, che per averselo scelto Minerva per suo, fu, a distinzione degli altri Numi, appellata da Giove *la Savia* (2): quell' albero, che ha fra tutti il primato, e per cui l' Italia va altera sopra tutte le altre Nazioni di Europa, e nell' Italia il Regno di Napoli soprattutto, e in ispezieltà noi Salentini veggiam nell' ester-

(1) V. Lucret. C. de Rer. natur. L. IV. circa fin.
(2) Phaedr. Fabular. Lib. III. Fab. XVII.

*

no commercio quasi preponderare a nostro pro la bilancia, il pacifico Ulivo, io replico, a regolarsi dai libri scritti finora, è stato il men di qualunque studiato. E pur manco mal, che da poco in quà si è veduti parecchi, con infinita lor dote scrivere chi di alcuni sue malattie, e chi dell'origine, e della natura di varii Insetti che ne divorano chi una parte, e chi un altra; ma ad ogni modo non si è nè punto, nè poco badato al più essenziale, ed importante. Nulla si è studiato della varietà degli Ulivi, per cui una maniera delli medesimi produce un olio o più squisito di un altro, od in quantità assai maggiore. Nulla del come, e quanto suole imprendere la Natura di fornire l'Uliva del prezioso liquore, e come la vada poi mano mano, e fino a qual termine arricchendola del medesimo. Nè quando si debba dire già pervenuta a maturità, e se da indi in poi l'olio veramente si scemi, o si accresca; nè se daddovero, fornita di olio, che sia, si vada poscia della medesima evaporando; e parecchie altre ricerche obliando, benchè degnissime di sperimentale squittinio. Non d' altro in somma sono rimasti servilmente contenti, se non di quanto gli Antichi ne dissero, e le regole, e le pratiche, e le massime di quelli inculcando, che sieno alla cieca seguite, come se quelle segnate avesser le mete, e ristretta la estension dell' ingegno umano tra' limiti da loro prescritti. E quindi è stato, che l'uno l' altro seguendosi, l' economia olearia non ha fatto verun progresso.

Lungo tempo era, che vedendo io cotal parte di Economia rurale così miseramente neglelta, mi rivolgea nel pensiero di farmi una volta a studiare con la dovuta attenzione gli Ulivi, interrogandone non men gli Autori, che il gran libro della Natura, e la infallibil maestra della verità, la sperienza. Vedeva io già, che qualcuno Autore tal fiata fatto avea qualche sperimento; ma unico, ma isolato, ma equivoco, per non riceverlo come infallibile verità. Esercitando io però con di qualche nome, e fortuna la Medicina in questa Provincia, e di età trovandomi già troppo inoltre, e da lungo tempo acciaccoso, e di facoltà molto limitate, e di talenti assai scarso, e le fatiche, che per venire a capo del vero doveano soffrirsi, anzicchè inanimirmi, e risolvermi d' intraprenderla, spaventato mi arretravano dall' impresa. Ma mentre io così inoperoso vivea, mi capitò finalmente alle mani la *Istruzione per la nuova manifattura dell' Olio introdotta nella Calabria dal Signor Marchese Grimaldi*, già data in luce nel 1773, ed il zelo patriotico, che da ogni banda vi spicca; e le spese immense, che il quanto dotto, altrettanto dovizioso Autore dovuto aveva soffrirci: e lo stile nitido, e schietto, e la evidenza, che in tutte quasi le proposizioni parea accompagnarlo, non ci è alcun dubbio, che mi sorpresero sulle prime, che m' invaghirono, e poco men, che mi persuasero. Ricordevole nondimeno di alcuni fatti qui da me, e da tutti antecedentemente

osservati, interamente contrarii alle massime da lui stabilite, io ricaddi totalmente nell' incertezza, non sapendo in tutto a chi appigliarmi, a chi credere. E perciò fu, che finalmente risolsi di rivedere in tutto da capo con la scorta della sperienza quanto era stato dagli Antichi, e dalli Moderni scritto sopra gli Ulivi, sopra le Ulive, e sulla maniera di cavar l' olio. Laboriosissima impresa questa di certo, e di spesa non lieve, ma da potere indi dire con sicurezza, come positivamente vada su ciò la faccenda. Concepii pur d' allora speranza, che attentamente riandando lo stesso campo, benchè già riandato da tanti, avrei forse trovato qualche cantone del medesimo non bene ancor rifrugato. Fatta dunque legge a me stesso di tutto confrontare col gran libro della Natura; e con la sperienza, nè mai da quella scostandomi, non andò molto, che io ben mi avvidi una buona parte di quanto è scritto non consuonar con la verità. Non sono certamente sì poche le specie, o maniere di Ulivi, che si ritrovano, come dicesi, ma ogni olearia Regione ne ha delle sue proprie, e particolari; nè in picciol numero. Da ogni nocciol di uliva, il quale germogli, spunta, e sorge ordinariamente un Oleastro, ma pur tra i moltissimi ve ne è alcuno, dal quale sorge non un Oleastro, ma un Ulivo verace. Quella pianta, che è nata Oleastro non si può mai per la cultura ringentilire, ma finacchè non s' innesti rimane sempre Oleastro. Allegata, che sia la Uliva, non al-

tro impegno, non altra cura si ha la natura, che di formar prima, e compiere il seme, non bada punto alla polpa, di cui appena appena è coperto il nocciolo; poi formato, che l'abbia, e indurito il nocciolo, allor imprende a rivestirla di polpa. Finchè il nocciolo non sia bastantemente ingrossato, e indurito, nell'Uliva si cerca in vano dell'olio, doppo indurito l'Uliva già comincia ad averne qualche gocciolina; cresce quindi la polpa, e cresce anche l'olio. Quand'ella è già divenuta vaja non è ancor matura. La vajezza è il principio, non è il termine della maturità. Quando l'Uliva è annerata tutta la pelle, non è nemmeno perfettamente matura, ma a dirsi tale deve non che annerirsi la polpa, ma mostrarsi annerato anche il nocciolo. L'olio nell'Uliva vaja è per lo meno minor di un terzo di quanto ne contien la nera perfettamente. Delle varie sorte di Ulive, che si ritrovano altre sono più, ed altre meno oliose; altre lo danno di una total perfezione, ed altre ordinario. Tra le molte maniere di Ulive, che si ritrovan nel Salentino una sola uguaglia quasi in olio l' Uliva Ogliarola, tutte le altre le sono chi come due a tre, come due a quattro, come cinque a nove, qual più qual meno, in lode de' nostri Antichi, che perciò resero la nostra Uliva Ogliarola comunale nella Provincia. E queste, ed altre verità, le quali nell' Opera, che do in luce si trovano divisate, la osservazione, e la sperienza mi palesarono.

Quanto ai mezzi per cavar l' olio, io che allora faceva in piccolo li miei saggi non ne adoprai se non due. Un picciol torchietto di ferro a una sola vite, che piantato verso la sponda esteriore di un tavolino accosto del muro, dove due arpioni di ferro lo tenean fermo, ed orizontale, con quattro gabbioline, che aveano tre pollici nel loro maggior diametro lavorate di cordelline di canape era il primo, e collocato entro il mio studicciuolo. Ben peste prima io le Ulive, n' empieva le gabbioline, e sottopostele al torchietto, col piccolo vette a due braccia anche di ferro ve le strigneva, siccome nella *Tavola IV. fig. I.* si può vedere. L' olio quindi, che dalla lucerna scaturiva dentro una piccola giara postavi sotto era da me bellamente pescato, pesato, ed assaporato a confronto di altr' olio simile. E così per un verso. Per l' altro poi un robustissimo Contadino, e perito di cavar olio a mano, come suol dirsi, doppo numerato da me, misurato, e pesato uno, due, o tre ottavi di tumolo raso di Ulive le pestava in un gran mortajo di marmo con un duro pestel di legno, e strigneale poco per volta indi a mano nella maniera da me descritta nel primo Capitolo della terza Parte del presente Trattato. Tratto poi l' olio dalla conca, dov' erasi ricevuto io lo misurava, io lo pesava, io ne faceva i doveti confronti con quello delle altre somiglianti partite. Nè si può dire, che così facendo non si giungeva a cavarlo tutto, poichè quanto su ciò perito sia il Contadino,

che vi s' impiega (siccome in fatti era il mio) , e si bene sappia guardar contro lume l'acqua , che scaturisce , da non finire se non quando la vegga , che non luccichi più di verunissima stilla di olio , al confronto di somiglianti date da macinarsi ad un comunale fattojo, egli certamente risulterà superiore.

Dopo queste , ed altre osservazioni , e scoperte su tal materia, che io qui per brevità le tralascio, ma troverannosi ciascuna a suo luogo nel presente Trattato , che ho scritto, io avrei potuto scriverne, e pubblicarle a beneficio di ogni oleario Paese. Diversi amici, e persone anche di autorità me ne facevan delle premure. Ma io ho proseguito un decennio, e più senza nulla apertamente mai palesare , e rivolgendomi sempre le osservazioni, e gli esperimenti medesimi fra le mani , anzi aggiungendone delle nuove. I motivi , per cui ho tenuta una siffatta condotta, sono stati : Primo, perchè io voleva aver delle Ulive di altri Paesi , per osservarle , e sperimentarle. II. Perchè le vicende delle stagioni di un anno diverse essendo da quelle d' un altro, ben vedeva io, che non potevan sempre le medesime sorta di Ulive versar la medesima quantità di olio , nè della medesima qualità , e voleva io di ciò assicurarmi col fatto. III. Perchè l'esito di mie osservazioni , ed esperimenti opponendosi a varii importantissimi punti stabiliti , e ricevuti già come canoni indubitati dagli Autori più rispettevoli così antichi , come moderni , esigea la equità , la

ragione, la venerazione, il rispetto per quelli, che io non profferissi lor contro per la osservazione di un solo, o due anni. IV. Perchè in piccolo avendo io fatto la maggior parte delli miei saggi, potrebbe oppormisi forse, che eseguiti poi in grande sarien riusciti diversamente. V. Finalmente, perchè non avea ancora sperimentata la manifattura olearia alla Genovese, la quale ci è tanto inculcata per la più economica, ed efficace tra tutte le altre, per ottener dalle Ulive quantità di olio della massima perfezione.

Ecco perchè io ho indugiato cotanto a scrivere, e sono stato rimenando sempre per così dire, la medesima pasta; ecco il perchè privandomi dell' uso di due stanzoni inferiori, mi vi feci nel 1781 costruire a pian terreno un Fattoio. La Fonte, ed il cono tronco, su cui la Macine architettata alla Salentina, val dir col dosso non piano, come se essa fosse una porzion di cilindro, ma convesso, come una porzion di sfera, e della doppiezza di un solo palmo. In tal guisa formato non veniva a toccar il sottoposto cono tronco girando, se non se per la larghezza di sole tre once, o poco più, e in conseguenza imitava il taglio sottile di tre o quattro dita della Macine Genovese. E uno Strettojo alla Genovese altresì, come l'Argano, e quanto mai richiedevasi per avere dell' olio il più sopraffino nella massima possibile quantità. Così vi si cominciò, e fu sempre proseguito per tutto un intero ricolto il lavoro.

Io vi rifeci in grande tutte le mie sperienze; ma che? Tali in grande esattamente riuscirono, quali in piccolo mi erano nel 1779 riuscite. E perciocchè vidi chiaro, che un solo Strettojo, benchè ajutato dall' Argano sufficiente non era a spremere tutto l' olio, che nella sansa si conteneva, pel motivo che la sansa non si lasciava sotto il medesimo, che per ore pochissime nei gabbiuzzi, indi fu, che nel 1783. accivettato dal proprio danno, ci aggiunsi due altri simili Strettoj, per istrigner col metodo Salentino. Fatto a gara di fatti più fiate strigner due macinate di Ulive, una nel mio Fattojo servito da soli due Fattojani ed uno Strettoio, l' altra da un comunale Fattojo servito da quattro Fattojani, e da tre Strettoi, ma senza l' argano, riusciva sempre, che il comunale Fattojo fruttasse da quindici sino a venticinque libre di olio di più a macinata. Nè ciò daltronde dovea ripetersi, se non perchè in un solo Strettojo le Ulive non si strignevan, che per pochissimo tempo, ovecchè negli tre Strettoj si strignevano niente men che quarantott' ore. Perciò fornitolo il mio Fattojo di tre Strettoj con l' aggiunta del soccorso dell' Argano, non è poi mai stato caso, che una medesima quantità delle medesime Ulive esattamente misurate strignendo, non abbia superato di dieci, o quindici libre di olio il comunale Fattojo, effetto tutto dell' Argano, e de' lumi, che nel mio Fattojo a giorno sono impiegati per minor tempo, e in minor numero.

Passo ora a dire della perfezion del liquore. Dopo i saggi che io ne avea prima rimessi a più persone di gusto assai dilicato nel Regno, in Roma, in Firenze, in Londra, riportandone l' approvazione dappertutto; io nel 1786 mi arrischiai di metterne, come in offerta alla Imperatrice CATERINA II., la Pallade delle Russie una scattola con diversi tra loro, o per la differenza del tempo di maturità, in cui dalle Ulive furono tratti, o per la diversità delle Ulive, che li produssero, accompagnandoli con una mia Memoria sopra gli stessi. Fu il Sig. Duca di Serracapriola, Cavaliere dotato di tutte le qualità le più rare, e studioso molto di Agricoltura, colui, che risiedendo, come or risiede, Ministro in Pietroburgo della Corte di Napoli, ebbe la bontà di presentarli in mio nome. E con lettera poi del Novembre 1787. mi favorì di rescrivermi: *Sua Maestà Imperiale* (le sue parole) *per mezzo del suo Vicecancelliere si è degnata farmi sentire il suo particolar gradimento, ed i sentimenti li più espressivi a favore de' suoi talenti, volendoli anche distinguere con una Medaglia di oro del suo Imperiale impronto, e quello di Pietro I., distinzione, che non suol fare, che in segno di particolare considerazione. Per un tratto della sua naturale Munificenza ave aggiunto a tutto questo la somma di ducento zecchini effettivi di Olanda, perchè senta il compenso delle sue fatiche, e con l' onore sia considerato ancor l'interesse*; guiderdone l' uno, e l' altro messi dal Signor Marchese

al suo Agente in Napoli, donde mi furono dal medesimo fatti quì capitare. Lieto intanto non men per me, che pel felicissimo incontro delli nostri olii, tanto io concepii di coraggio, che finalmente fabbricati il numero di sessantadue saggi di olio, un dall' altro diversi, o per la varietà delle Ulive, o pel vario grado di maturezza, in cui furon colte, e stampata insieme una Memoria su de' medesimi, gli umiliai nel 1788 alla Maestà del Clementissimo nostro Sovrano, ed egli informato dal suo Supremo Consiglio di Azienda di mie fatighe, dal medesimo graziosamente mi fece scrivere il seguente Dispaccio: *A D. Giovanni Presta — Gallipoli — Essendosi fatto presente al Re, che V. S. con la scienza, e cognizioni, di cui è dotato, abbia con un' assidua applicazione, e dispendio insegnato alla Nazione i mezzi, onde accrescere la quantità, e l' introito degli olii, con essersi per opera sua conseguito il plausibil fine di migliorarne la qualità, rendendoli fini senza aversi più bisogno de' stranieri per avere i loro olii, come si è riconosciuto dai saggi rimessi, ha la Maestà Sua benignamente considerato, che questa costante, e dispendiosa sua applicazione merita un compenso, anche per stimolare ognuno a migliorare le altre produzioni del Regno, e quindi si è degnata dichiarare, che a V. S. si dia una medaglia di oro, che dalla Regia Segretaria di Stato, e affari esteri, le sarà rimessa; e rispetto alla proposta pensione ecclesiastica d' annui*

ducati trecento da darsele, ben volentieri dalla prefata M. S. se le conferirà per via della Regia Segreteria dell' Ecclesiastico, ove sono passati i dovuti ordini. Nel Real nome partecipa a V. S. il Supremo Consiglio di Azienda questa graziosa Sovrana deliberazione per sua intelligenza, e governo. Napoli li 14 Settembre 1789. — Ferdinando Corradini.

Rimane adunque dimostratissimo, che gli olii de' nostri Ulivi, ove sieno tratti con le diligenze, che nel Trattato qui appresso si trovano registrate, contendon di perfezione con gli olii i più rinomati, siccome sono quei di Provenza, e di Lucca. E riguardo allo scopo di ne ritrar dalle Ulive nella maggior possibile quantità, tralasciando il fin della perfezione, ch' è incompatibile con quel della quantità, abbiam già avvertito quanto l' usar tre Torchi con l' Argano, e non un solo, profitti in olio di più, che l' usar tre Torchi senz' Argano. E nel seguente Trattato si troveran tutte le maniere, onde ricavarne nella maggior possibile quantità; di talchè io farei scommessa con qualunque altro Paese oleario a chi meglio stringa le Ulive. Perciò non mi son dato veruna pena, che mancando questa nostra Penisola di acque correnti, delle quali servirsi a praticar la lavatura del nocciolo introdotta oggidì in Genova, e in Provenza, ed altrove, poichè porto io sentimento, che assoggettando la nostra sansa alla lavatura, non se ne trarrebbe quel tanto di olio, che colà se ne trae. Io almeno ho osserva-

to, che dove senza frode, e con l'arte dovuta si stringan le Ulive; dall'impastare con dell'acqua bollente, e rimacinare poi li pastelli, o stiacciate residue di una macinata di otto cofani, o sien dodici tumoli rasi di Ulive, ed istrignerle, appena appena può carpirsene quattro, o al più cinque altre libbre di Olio, del cui provento non si potrebbe pagar neppure le spese, che per la lavatura sarieno d' uopo.

Or doppo il tirocinio di dieci, e più anni alla Scuola della osservazione, e della sperienza su tal materia ho scritto il qui annesso Trattato, sempre fiso alla verità. Mi fa d' uopo per altro di chieder qualche scusa, se nella Prima Parte ho sciolto alquanto la briglia alla erudizione, parlando de' molti pregi, di cui l' Ulivo va adorno, e dell' alta stima, in cui fu sempre tenuto, e della sua origine, e come, e quando si debba credere, che qui tra noi capitasse. Conosco bene, che tai ricerche non son del gusto del secolo, perciocchè sono aliene all' Economia Olearia; ma siccome il favellar di chi ci è caro, e appartienci, ella è cosa, che soprammodo diletta, così spero, che mi si perdonerà, se su tal proposito mi sono un pò troppo diffuso. Del resto mi sono io bastantemente, per quanto credo, spiegato sull' indole, sulla piantazione, sulla cultura, e sulla potagion degli Ulivi, ed ho parlato dei mali, a' quali essi van soggetti. Mi sono esteso poi sulla varietà delle Ulive accennando, e scegliendo quelle, che si debbono preferire o per la

qualità del liquore, o per la strabocchevole quantità del medesimo, che ne versano, insegnando, come fra lo spazio di dodici, o quindici anni, senza perdita alcuna del loro solito annuale prodotto, si possan gli alberi tracangiare in quella sorta, che più profittano. Queste ed altre verità, che abbiamo dianzi accennate, si ritrovano nella Prima Parte. Nella Seconda abbiamo accennato pure quanto appartiensi intorno alle Ulive. E nella Terza ho trattato della maniera di cavar l' Olio, o s' intenda di averlo della massima perfezione, o s' intenda nella massima possibile quantità, onde ho esaminato una ad una tutte le maniere, che furono a' tempi andati, o sono in voca presentemente. Tutti gli antichi Frantoj, tutti li Torchi antichi, tutti i Frantoj moderni, non escluso nè anco il Frantojo a Tramoggia proposto ultimamente dal Signor Adamo Fabroni nell' Accademia de' Georgofili di Firenze, sono stati da me sottoposti all' esame, e ne ho avvertiti i difetti notabilissimi, che contengono. Il Frantojo Fiorentino è difettosissimo soprattutto, perchè solcato. Il Frantojo Genovese non è pel caso neppure, perchè di taglio strettissimo : così anche il Provenzale, e tutti gli altri, ne' quali si pongono tutte le Ulive di una macinata sotto la Macine, ed essa vi passa, e vi ripassa di sopra lasciando ad una mescia qualunque siesi di legno, o di ferro l' incarico di richiamarle, e portarle sotto il taglio della medesima; donde avviene, che moltissime sfuggono di schiacciarsi, e mol-

t' altre vi sono replicatissime fiate soggette. Tra tutt' i Frantoj in somma non ho saputo trovarne uno miglior della nostra macine verticale livellata con l' arte ch' è tra Salentini in usanza. Nè ho lasciato di notare come debbansi corre , e trattar le Ulive da Olio fino , come poi quelle per Olio comunale , e da fabbriche , nè ho obbliato la maniera, onde trar dalla feccia dell' Olio, quello, che tra noi dicesi rassinato. Finalmente , come l'Olio fino debbasi conservare. Nè più, che a tanto non estendeasi l' impegno , che io mi âvea assunto.

Ma dove indi accada, che l' Olio fino già mostri di tendere a rancidezza , o ad altro difetto , ed abbia già cominciato ad irrancidirsi, non vi sarebbe egli mezzo , per liberarnelo ? In verità , che la scoperta di tal rimedio riuscirebbe di un utile , di cui il Pubblico fosse tenutissimo all' Inventore. Nè una tal ricerca è stata oggidì negletta. Negli Atti dell' Accademia di Magonza : nella Memoria del testè citato Fabroni , e sopratutto nel Corso di Agricoltura del Signor Abbate Rozier si ritrova diffusamente questo punto discusso ; ed io nell' ultimo Capitolo dell' appresso Trattato , come per soprappiù ne ho voluto far cenno io pure , sebbene senza averne fatti i dovuti saggi. Lascio adunque a chi ama la Pubblica utilità lo studiare , e discutere un tale rilevantissimo punto, contento di aver io dissipate le tante , e si folte tenebre che foltamente ingombravano l' economia Olearia, á vantaggio delli Paesi dove l' Ulivo fa la principale ri-

4

sorsa, per sostenere commodamente la vita, e specialmente de' miei Salentini. E mi sarà sommamente caro, che altri si dia la pena di rifar le medesime mie osservazioni, e sperienze, le quali poichè la Natura è la medesima ovunque, ed in ogni tempo, non so credere, che non gli debbano riuscire le stesse; del che mi terrò intieramente rimeritato di mie fatighe.

PARTE PRIMA

DELL' ULIVO

Omne tulit punctum, qui miscuit utile dulci
Horat. ad Pison.

CAPO I.

Delli pregi, di cui l' Ulivo va adorno.

Di quanti mai vi son' alberi finor noti sopra la terra, se si ha riguardo all' utilità, che ciascuno arreca, si può dir senza fallo, che l' Ulivo è il migliore tra tutti, l' Ulivo è il primo tra tutti, l' Ulivo è il Re. E tale in fatti lo riconobbe, e lo disse uno de' più savj, e più eleganti Scrittori antichi di Agricoltura (1): tal poi il ridisse, e lo confirmò uno dei più dotti del secolo decimosesto (2); tale, non è già guari, l' ha replicato uno de' Filosofi i più profondi del secol nostro (3): e tale

(1) *Olea quae prima omnium arborum est.* Colum. de R. R. lib. 5, cap. 8.

(2) Pier Vettori nel Trattato delle lodi, e della coltivazion degli Ulivi.

(3) Briganti: Esame Economico del Sistema civile Lib. 2 §. 16.

io pure lo stimo, quantunque paja, che dalle più squallide riarse rive del Malabar ne riclami il Cocco altamente (1). L'albero del Mele, l'albero del Pane, il Bananiere, il Sagù, il Cocco stesso potrebbero essere assomigliati a piccioli Cacichi, o Sovrani, che ben governano sì, ma per quanto selvaggia gente, ed inculta, e per tratto angustissimo di paese può governarsi; al contrario l'Ulivo stende maestoso il pacifico suo dominio in tutte quattro le note parti del Mondo, e siccome seppe nei primi tempi, e saprebbe esser benefico all'uomo rozzo, nudo, ed errante, così fu, e sarà sempre benefico all'uomo culto, e cittadino, ed agiato. Avventurosi di certo gli abitatori de' climi dolci, dov' esso alligna, e fa pruova! Avventurosi per conseguenza noi Salentini!

Chi dir potrebbe i suoi preggi tutti, se l'aurea, e faconda penna di Pier Vettori neppur vi giunse compiutamente? Pur ne diremo noi in brieve, e alla meglio.

Vago, e specioso alla vista, se non torreggia al par della quercia (2), mai non depone come la quercia, e

---

(1) A cent Peuples errants les Cocotiers gentiles
Offrent des aliments, des boissons, des asyles.
V. dans les Saisons Poeme p. m. 60.

(2) A' tempi di Magone Cartaginese vi eran nell'Affrica degli Ulivi così proceri, e sì ramosi, che producevano mille libbre di olio ciascuno, e però si dicevano *milliarii*. Ed a' tempi di Plinio (Histor. Natural. lib. 17 cap. 12 sect. 19) non vi era in Ispagna niun albero, che superasse in grandezza l'Ulivo: Tali ancora sono oggigiorno nell'Aragona (Vedi il Gentiluomo Coltivatore Traduzione Italiana tom. 16, lib. 8, part. 2, cap. 9). E sen-

la maggior parte di tutti gli alberi le gioconde sue foglie; ma con saviezza allor se ne spoglia, ed a poco a poco, quando ha già fatto dovizia di nuove frondi, e vermene. Il suo verde non è un verde gajo, e sfacciato, ma un verde cupo, e per così dir matronale. E poichè le sue frondi son verdi sopra, e biancastre sotto, indi avviene, che dimenate, e ondeggianti dal vento, fanno esse un misto, che imita il verde-mare, ossia glauco (1). Di cinericio colore ordinariamente i suoi rami (dacchè si trova alcuna particolare maniera di Ulivo, la di cui buccia è di color verde-limone: ve n' è alcun' altra, che è di color verde-nero, come a suo luogo dirassi), si vanno con bella irregolarità diffondendo quà e là d' intorno, e si distribuiscono, e si elevano in varj palchi. Se divenuti di loro alcuni poi inutili, e inoperosi, o pur secchi, il cultor prudente, ed accorto va recidendoli all' uopo, mai non tralascia il suo tronco, mai non indugia di reclutarli. Se questo suo stesso tronco in diverse parti sia sforacchiato, cavernoso, spaccato: se dal midollo fin quasi alle ultime esteriori sue tonache sia vuoto, e nudo, e privo fin di corteccia; pur non perisce, ma dall' estremo margine suo superiore, se un fil di

---

za andar cotant' oltre ve n' è in Lucania grandissimi al dir di Antonini (Discorsi su la Lucania, Discorso 3): Ve n' ha in Peucezia, che però diconsi Ulivi da soma: ve n' ha tra noi nelle vicinanze di Ruffano di tali, che producono sino a tre, e quattro macinate di Ulive ciascuno.

(1) V. Pindar. Olymp. Od. 3. Nicandr. Theriac. v. 608.

verde gli resta, di là vegeto rigermoglia, si riveste, si raffazzona alla meglio, e produce, e sì alla lunga produce, che se un fiero groppo di vento non lo divelga dalle radici, e lo scianti, cotanto, e sempre operoso ei vive, che vede i figli, i nipoti, i posteri di colui, che il credette tanti anni addietro già imminente a perire. Ove intanto egli si ritrovi in terren propizio, ed in clima amico, quantunque incolto per anni, e secoli non si resta di recar frutto, e talor non poco (1). Appena, che gli si faccia di poi buon viso, e che si accarezzi con la cultura, e con la potagione si sproni, rientra in brio tostamente, e si riguernisce di nuovi germogli, e di nuovi rami, nè soffre indugio a retribuir generoso, le cure, e le attenzioni, che gli si è usate. Quand'esso è in fiore: quando è poi in frutto fa egli pompa più di ogni altr'albero dello sfoggio, e delle ricchezze della natura (2). Dai rami suoi

(1) Così da Efeso a Smirne giusta il Tournefort (Voyag. au Levant tom. 2 lettre 22): Così nell'Ircania Provincia della Persia, secondo il Salmon (Stato presente del Mondo Tom. 5 cap. 6): Così nelle vicinanze dell'antica Città di Cirene nell'Affrica giusta il Bouscbing (Nuova Geografia E dis. Venet. Tom. 29 pag. 32 33 etc.

(2) Bellissimo senza dubbio a vedersi un'Ulivo, quand'egli e in fiore; più quando se ne vegga una gran foresta fioriti, siccome quella del *Pedion*, o sia della Campagna di Atene (V. Recherches Philosoph. sur les Grecs del Sig. de Paw part. 1 §. 8). Indi fu, che Omero volendo vivamente descrivere la caduta del vago, e vezzoso giovane Euforbo morto in duello, e disteso in terra da Menelao, la somiglia ad un bel Piantone di Ulivo *vago, verde, fiorito, e ben vegnente*, che sia di botto divelto, e gittato in terra

suole trasudare una ragia, che sulle bracie sparge un profummo innocente insieme, e soave. Il suo legno, se si destini al camino fa un fuoco allegro, e durevole: se è impiegato pei fabrichi, regge i secoli (1); se si scelga, e si adopri per intarsiare, ha un sì bel marezzo, che non la cede nè anco ai legni più ricercati (2). Il suo frutto, se è di alcune maniere particolari, si può e si suole indolcirlo, e tenerlo in serbo per tutto l'anno, cosicchè serva di graditissimo torragusto a ogni mensa più ragguardevole (3): il suo frutto appunto, ove sia maturo, od appresso almeno a maturità, e di alcune specie o generazioni distinte, si sperimenta grazioso molto a mangiarsi, o che sia arrosto sotto le ceneri calde, o soffritto in padella con olio, o persì ancora crudo. Il suo frutto inoltre, (ciocchè fa il sommo, ed il più pregevole, e il più prezioso) financo a freddo spremuto, ci versa un olio sì fino, sì dilicato, e così perfetto, e di tal durata, e di cotanti usi, che nol pareggia, nol somiglia ve-

da un fiero groppo di vente, e burrasca. (V. Traduzione dell'Iliade di Omero del Salvini lib. 24).

(1) V. Theophrast. de Histor. Plantar. lib. 5 cap. 5. Plin. Histor. Natural. lib. 16 cap. 40 sect. 78. Vitruv. de Architect. lib. 5 cap. 5.

(2) Le radici dell' Ulivo, e quelle protuberanze, o gobbe, che soglion formarsi su la ceppaja, e sul tronco dette dai Greci *Gongri*, e dai Salentini, che tuttavia grecizano in molte voci, dette *Celone*, per la somiglianza che hanno con le testuggini, sogliono avere un marezzo della più bella veduta.

(3) V. Horat. Sermon. lib. 2 Satyr. 2.

run' altro olio, fra i tanti, e tanti, che ne ha saputo di poi trovare la umana industria (1). La sansa in fine, la stessa sansa, e persì la morchia son di profitto (2): Tale è l'Ulivo, e perciò diffuso dovunque il clima, dovunque il suolo, e la politica del governo l'hanno permesso (3): tale è l'Ulivo, e perciò si dice, e si dirà sempre esser egli il primo fra tutti gli alberi della terra.

---

(1) Moltissimi sono stati gli Olii, i quali si usarono, e piucchè molti sono anche quelli, li quali si usano di presente dalle diverse Nazioni, o per condimento de' cibi, o per uso de' lumi ecc. L' Olio di Sefamo: l' olio di lentisco: l' Olio di Napo selvatico; di Rafano; di Vinaccioli; di Ricino: L' Olio di Cocco: di Palma: di Nimbo: di Cartamo: di Noce: di semi di Faggio: l' Olio di Pesce ecc. ecc. ecc. tutti però sono di gran lunga inferiori all' Olio di Uliva. Tra li Romani, e tra i Greci il Butirro stesso si riputava, e si ricusava, qual cibo di gente barbara, e inculta. Quando in somma si dice l' Olio, s' intende solo l' Olio di Uliva, gli altri tutti si son trovati, ed aggiunti per supplimento.

(2) Molti Paesi Olearii pascolano i Majali con della sanza di Ulive: taluni altri ne soglion nutrire il pollame. Oltracciò suol' essa sempre servire ai Forni: diceva Plinio di fatti, che della sansa *ignis aptissimus*. Era anche in uso in Babilonia: *Mulieres autem circumdatae funibus in viis sedent, succedentes ossa Olivarum.* Baruch. cap. 6 num. 42. E della Morchia poi ne diremo a suo luogo.

(3) Non vi ha clima, non vi ha terreno, dove possa allignare, e non ci si truovi l' Ulivo. Persì nella Nuova Spagna ci si trasferì, e ci allignò dalle prime assai bene. Mr. Waser colà nel Secolo passato viaggiando, trovò nell' Istmo di Darien un Fattojo, che attualmente strignea delle Ulive. Se le viste politiche del Governo non gli avesser colà ristretti, e fissati i limiti, saria l' Ulivo a quest' ora prodigiosamente diffuso. V. Voyag. de Dampierre ecc. ecc. Tom. 4 pag. 296. Recherches Philosop. sur les Americains P. 1 pag. 11. Robertson Stor. di America tom. 4 lib. 8 pag. 109.

CAPO II.

Della stima in cui fu l' ulivo appo degli antichi.

Tale è l' Ulivo, come abbiam detto, e tale egli essendo, qual maraviglia, che li paesi, ne' quali prima non ci era stato mai ancora, allorchè ci giunge, e se n' ebbe pruova, il credesser recato loro da benefica mano, e divina? Senza alcun dubbio che ei l' ha inventato il nostro *Theut*, o Mercurio, dovetter dire, dallo stupore, e dall' allegrezza sorpresi, ed in fatti disser gli Egizj (1), allorchè lo videro allignare, e grandeggiar rigoglioso, e recar del frutto nelle lor campagne di Saide (2), senza badare, che da qualche esperto cultore potea esserci stato recato di Palestina per lo stretto di Suez. Fu gran prodezza, fu grande sforzo, fu gran favore dell' amorevole nostra invitta Minerva, che percuotendo con l' asta in terra, là nella Rocca, vi fece sorgere grande, e fruttifero il primo Ulivo, proruppero gli Ateniesi assaliti già da entusiasmo; siccome n' erano troppo soliti per natura (3). Ed aggiunser altri tra loro, che non già per-

(1) *Oleae quoque plantam a Mercurio non a Minerva, quemadmodum Graeci dicunt repertam.* Diodor. Sicul. R. R. lib. 1 pag. m. 11.

(2) Città del basso Egitto così appellata perchè vi allignava, e vi facea pruova l' Ulivo. *Sais* in fatti, secondo il Pluche Hystoir du Ciel chapitr. 11, artic. 14 pag. m. 185 in lingua Fenicia val dir lo stesso, che Ulivo.

(3) Va registrata da molti, ed in molte guise la favola dell' origine

cuotendo con l' asta in terra, ma che dovette ella andarne in cerca per i boschi (non certamente di Grecia), per rinvenirlo e fornirne l'inculto, e steril terreno dell' Attica (1), senza essi punto risovvenirsi, o piuttosto ad arte obliando, che il fondatore, o restauratore di Atene Cecrope non d'altronde era, che del distretto di Saide, e l' aveva potuto, o di là recare con seco, o fattolo apposta venire (2). Vi fu purauco chi disse l'Ulivo, e l'arte di cavar l' olio non essere state insegnate in Atene, che dal figlio di Apollo Aristeo (3) ; così stupenda, e divina pianta sembrò alli Greci, sembrò agli Egizzj l' Ulivo. Perciò tanta festa e tanta galloria in Egitto nel tempo che si coglievano, e si premeano le Ulive (4). Perciò in Atene fu sacro l'albero alla Dea tutelare Minerva; Perciò chiunque mozzato avesse, o rapito un sol ramuscello, una ciocca sola di quel prim' albero, o dai primi

dell' Ulivo in Atene : ma i più si attengono alla maniera descritta da Cassiano Basso, o da chi altro mai fosse stato il Collettor de' Geoponici lib. 9 cap. 1.

(1) *Palladi olearum, oleique inventionem tribuunt, nam ante hujus Deae ortum erat haec arbor cum aliis sylvestribus immixta. Olei usus aberat, cum esset ignota. Haec olei exprimendi modum invenit.* Diodor. Sic. R. R. lib. 6 cap. 15.

(2) Questa è opinione, che non incontrerebbe niuna difficoltà, se non che presso il Paw *Recherches Philosoph. sur les Grecs.*

(3) Diodor. Sicul. R. A. lib. 5 in fin. Plin. Hist. Natur. lib. 7 cap. 56. Cicer. lib. 3 de Natura Deor. Giust. Historiar. lib. 3 cap. 7. Boccaccio Genealogia degli Dei lib. 5 pag. mihi 88 etc. etc.

(4) V. Pluche Histoire du Ciel loc. cit.

Ulivi provenienti da quello, era anatema (1): Perciò in Olimpia si coronavano di Oleoastro, se vittoriosi ne' lor solenni pubblici giochi gli Atleti (2): Perciò i Patrizj, i Seniori di Atene nella gran festa, o processione dei Panatenei non altro fregio, e divisa più segnalata ed orrevole si recavano, che un ramuscello di Ulivo (3). Perciò in Cilicia non si poteva coltivare, nè cogliere i frutti di simil pianta se non da vergini donne, e fanciulli imberbi, o da adulti almeno, li quali prima giurato avessero di non venire, che dal maritale lor letto (4), onde offesa, e disegno non si apportasse alla casta Dea, che ne avea il patrocinio; Perciò in somma gli Egizj, e i Greci farneticaron cotanto intorno all' origine, alla stima, ed al trattamento dell' Ulivo, e dell' olio.

E che diremo poi de' Romani? Ricorderemo soltanto, che con i Greci credettero anch' essi invenzion divina l' Ulivo, e l' olio, e che avendo alle vicinanze del Capo Regillo sconfitto in fine le truppe non meno proprie delli Tarquinj, che le ausiliarie, per la letizia del grande, e sicuro acquisto di lor libertà, non altrimenti vittoriosi, e trionfanti se ne tornarono in Roma se non portando ciascuno in mano un ramuscello di Ulivo; e di

(1) V. Pier Vettori lib. cit.

(2) V. Erodoto in Urania.

(3) V. Plutarch. in Vit. Thes. Morery, e Chambers voc. *Panathen*

(4) V. ne' Geoponici lib. 9 cap. 2. Pallad. de R. R. lib. 1 tit. 6.

quindi in poi per ne perpetuar la memoria negli Idi di Luglio, dal ceto tutto de' Cavalieri facevasi una sontuosissima cavalcata per la Città, non in altra guisa sfoggiando la Maestà Romana, se non coronata, ed adorna le chiome di Ulivo (1), così era grande la stima, che avevan essi di simil pianta, tenuta sempre per simbolo di vittoria, per simbolo della pace (2).

(1) V. Dionisio d' Alicarnasso.

(2) V. Geoponicor. lib. 9 cap. 1. Plin. Hist. Natur. loc. cit. Virgil. Eneid. lib. 5, lib. 7, lib. 11. Pier Valeriano Hyeroglificor. lib. 53.

CAPO III.

Qual debba dirsi il patrizio suol dell' Ulivo, e donde, e quando venisse nella Magna Grecia, e nella Giapigia.

L' Ulivo non è l' albero della vita: verun' altr' albero anzi fra quanti mai ne son noti, checchè il Magalotti ne voglia dire a pro della palma, o sia cocco (1), non è dato di così bella prerogativa; ma si può nondimeno asserire, che a molti olearj paesi e segnatamente a noi Salentini l' Ulivo colli proventi del suo prodotto, sostien la vita. Siccome adunque ci è dilettoso, e piacevole di indagare, e sentire la discendenza, e l' origine di coloro, che ci appartengono, non sarà disdicevole di andar qui alquanto rivilicando qual veramente si debba credere, se non certo almen più probabile, che sia stato il paese originario, e natio di una pianta così benefica, e cara.

Non si potrebbe peraltro andar troppo inoltre in cotale indagine, se ragion fosse di stare al merito, e al numero degli Autori, che ne ragionano. Se non fu Mercurio in Egitto, siccome abbiamo accennato; se non fu il figlio di Apollo Aristeo, dovremmo credere almeno, che fosse stata Pallide, o qualche persona Ateniese ap-

(1) V. le varie operette del Conte Lorenzo Magalotti, ediz. Venet. 1779, Pag. 53 e seguenti.

pellata con un tal nome la inventrice di simil pianta, così asserendo la maggior parte de' Greci, e delli Latini. Noi stessi pure, mentr' eravamo fanciulli a scuola non sentimmo altro, non altro appresimo dal Maestro, se non che Pallade la inventò (1). Ma a rifletterci adesso meglio ci accorgiam chiaro, che perciò appunto, perchè gli Egizzj, perchè li Greci prefisser l' epoca della scoperta, ne siegue che prima adunque di cotal epoca non avea l' Egitto, non avea ancora la Grecia l' Ulivo. E della Grecia si aggiunge anzi da alcuno, che la lor Dea ne dovette ire in cerca nei boschi (2), i quali in fatti non furono quei di Grecia, perchè altrimenti non si sarebber fatte le maraviglie la prima volta, che vi fu visto.

Nè il solo Ulivo non vi nascea naturale in Grecia, ma (cosa strana) non vi nascea neppur l' oleastro, e cel dice aperto Diodoro Siculo (3). Dovette Ercole andar ramingo sino ai paesi Iperborei (4), per rinvenire un piantoncino di oleastro, e recarlo in Pisa, acciò poi ser-

(1) *Oleaeque Minerva inventrix.* Virg. Georgicor. lib. 1.

(2) Diodor. Sicul. loc. cit. Tournefort Voyag. au Levant tom. 1 lettre premier pag. 19.

(3) Bibliotec. Histor. lib. 6.

(4) Il Tournefort loc. cit. si facea le maraviglie di Diodoro, e più ancora di Ercole, che fosse ito fino a' Paesi Iperborei in cerca dell' Oleastro, che avria potuto trovarlo in Creta su le altezze de' Monti di Girapetra: ma accerterebbe egli, che a' tempi di Ercole ei si truovavano quivi pure degli Oleastri? Di certo no. Ci poterono nascer dopo dai semi di Ulive colà deposti da Uccelli.

visse per coronarne gli Atleti. Se tra le greche boscaglie ne fosse stata allor qualche pianta, non sarebbe egli ito tant' oltre a cercarlo (1). E quindi è da stupirsi che il Sig. de Paw interamente dimendicando queste ragioni, e quanto avea egli stesso detto nelle sue Ricerche Filosofiche su gli Egizziani, e Chinesi (2), nell' ultima sua Opera delle Ricerche Filosofiche sopra i Greci abbia scritto l' Ulivo stato essere pianta indigena sempre di Grecia (3).

Oltracchè molto prima, che nell' inculto, e steril terreno dell' Attica vi sorgesse, e facesse pruova l' ulivo: assai pria, che di Pallade, e di Aristeo fra li Greci, e che fra gli Egizzj si favolegiasse di Thoot, l' Asia avea già l' Ulivo, ed avea l' olio: testimonio fuor di ogni eccezione l' Utello, che il Patriarca Giacobbe viagiando in Mesopotamia se ne recava appeso alla cintola, ed irrefragabile monumento la Pietra, su della quale ne versò in Bethel (4). Nè val di dir per iscanzo, siccome un'Autore di prima riga l' ha detto (5), che poichè nelle Sacre Carte all' addotto luogo si dice d' olio assolutamente, senza dir quale, ne siegua certo che s' intenda d' olio di

---

(1) Gl' Iperborei Paesi erano, e son per la Grecia le contrade Germaniche. Appo di Pindaro Olympiad. Od. 3 si spiega chiaro, che Ercole andò sino alle sorgenti dell' Istro.

(2) Tom. 2 §. 8 p. 181.

(3) Parte 1.

(4) V. nel Genesi cap. 28 num. 18.

(5) V. Goguer Origine delle scienze, e delle Arti tom. 1 lib. 2 art. 4.

Uliva, costume essendo non che nelle Sacre Carte, ma di chiunque, allorchè si parla d' olio di Uliva, nominar olio assolutamente. Asseriva Plinio per di più, che il prim' olio, che si scoperse fu quel di Uliva, per supplimento del quale andò mano mano l' arte inventando le altre maniere di olj fattizj (1); e porto io sentimento, che tra le prime scoperte che l' uom facesse è da annoverarsi quella dell' olio di Uliva, siccome altrove poi ne diremo (2). La stessa favolosa storia rapporta la scoperta dell' aratro, dell' orzo, e del grano doversi a Cerere, la quale fu in tempo, che in Atene già conosceasi da un pezzo l' Ulivo, e l' olio (3).

Nell' Asia adunque (l' Asia minore peraltro) si deve credere, che fosse stato il Natale, e la Culla del primo Ulivo. Non potea la natura infatti smentir sestessa. Se nacque in Asia il prim' uomo, colà puranche doveano nascer, siccome nacquer le piante le più benefiche all' uomo, e tra loro principalmente l' Ulivo, il quale per tanti versi doveva essergli profittevole.

(1) Plin. Histor. Natural. lib. 15 cap. 7.

(2) V. appresso nella terza Parte Cap. 1.

(3) Fu sotto il Regno di Cranaus, che come i Greci fingeano nacque spontaneo il primo Ulivo dentro la Rocca di Atene, e Cranaus regnò 1500, e più anni prima di Cristo. All' incontro fu sotto il Regno di Eretteo 1399 anni prima di Cristo, che nell' Attica arrivò Cerere, e v' insegnò l' arte di seminar l' Orzo, ed il Grano. Dunque Cerere trovò da 100 e più anni prima nato l' Ulivo in Atene. V. Morer. Dizion. Istor. alla voce *Athenies*. Rollin. Stor. Ant. tom. 2 lib. 5 artic. 4.

Per tutto altrove mainò, ma nell' Asia minore in fatti da Efeso a Smirne, le tante colline, che vi si osservano son coperte da folte boscaglie di Ulivi veraci Ulivi, non Ulivastri, li quali Ulivi benchè ivi nati da se medesimi, e da se pure cresciuti vi producono in abbondanza, quantunque incolti, abbandonati, negletti, senza, che alcuno si avesse cura di almeno raccorne il frutto. Nè la osservazione è di un viaggiator grossolano, e imperito, ma di un letterato di conto, ma di un botanico, ma nientemmen, che del Tournefort (1). Ivi dunque un nocciol di Uliva vi riproduce maisempre un' Ulivo bello, e genuino, e verace Ulivo, non come per tutto altrove, che vi riproduce quasi sempre un' oleastro, pianta la quale, quantunque sia similissima con l' Ulivo, e apparisca a un di presso la stessa, pure alla ruvidezza ed allo stentato suo crescere (2); alle spine, ed alle frondi rappicciolite, e più dure, alle coccole minute, scarme, amarissime, ben dimostra quanto dal primo suo germogliare degenerò. Nè mai per molto, che si accarezzi sà affatto affatto ringentilirsi, perchè non sa mutar

(1) V. Tournefort lib. cilat. tom. 1 Lettr. 1 pag. m. 19, e tom. 2 Lettr. 22 pag. m. 202.

(2) Non vi ha dubbio, che l' Oleastro è pigro e lento nel nascere, e più pigro a rimetter se sia potato, che non l' Ulivo; ma il Signor Canonico Giovene per contrario nella Memoria sopra la Rogna degli Ulivi asserisce, che nel germogliare, e rigermogliare è più rapido. Può essere, che in Molfetta accada così, ma tra i Salentini, e in ogni altro Paese è tutto l' opposto.

mai l' abortiva, selvatica, natia, ed immutabile sua natura (1). Di ciò però tralasciando di dirne più, per ne dir poi pienamente nel capitol, che siegue appresso, ora replico, che per quanto sembra dalle raggioni quì addotte, l' Asia è il primario Paese natio dell' Ulivo, checchè tra i Greci del Poloponneso si fosse detto, che nell' Asia vi capitò troppo tardi (2). Dall' Asia quindi e specialmente dalla Fenicia calò in Egitto, e fu dall' Egitto, o direttamente dall' Asia, che venne in Grecia.

Ma donde poi noi Giapigi l' avemmo, e quando fu, che vi venne? Comunalmente si ha quì opinione, che stati fossero i Mori, osia i Saraceni, che lo introdussero i primi, il che vale a dire intorno al nono, o decimo secolo di nostra Era. Ed i Saraceni peravventura,

---

(1) Se vero fosse come lo vuole il Magnolio, che il fior dell' Uliva è contraddistinto dal fiore dell' Oleastro, perchè oltre il germe da lui appellato calice interno, va ancor munito da un calice esterno, che non si truova, per quanto ei dice, nel fiore dell' Oleastro, si avrebbe una pruova certa, del perchè non si possa mai l' Oleastro rigentilire. Ma io ho trovato sempre il fiore dell' Oleastro avere i due calici interno l' uno, esteriore l' altro, al pari del fior dell' Ulivo. Perlocchè falsa la sua distinzione. Vedi du Hamel Fisica degli Alberi tom. 1 Dissertaz. Preliminare p. m. 59. Ma se l' Oleastro possa, o non possa rigentilirsi ciò sarà materia da trattarsi nel capitolo V.

(2) Che Sofocle nell' Edipo Coloneo si abbia detto non ritrovarsi de' suoi dì in tutta l' Asia un' Ulivo, ciò è perdonabile a un Greco, e Greco dell' Attica, e insiem Poeta. Ma che Pier Vettori Uomo dottissimo l' abbia addotto (lib. cit.) mostrando di crederci, è una stranezza, di cui non si capisce il perchè, se non si consideri anche nei Letterati i più grandi il difetto di tutto credere ai Greci.

poichè nazione la quale trattine i tempi tumultuosi di inimicizie, e di guerra, attendea piuttosto alle scienze, ed all' Agricultura, può darsi, che abbiano qui confirmato il genio della piantazione, e della coltivazion degli Ulivi. Vi ha una maniera anzi di Ulivo, la quale tanto, siccome io credo lor piacque, che tra i molti nomi, che porta, prese anche il nome di *Saracena* (1). Ma nonpertanto abbiam negli Autori Antichi la chiara testimonianza, che ai loro tempi qui ci era già degli Ulivi, ed una maniera massimamente da lor detta la *Sallentina*, tanto era propria di queste nostre contrade (2). Oltracchè Dionisio di Alicarnasso ci attesta di essere stato un Paese il nostro de' più olearii, che de' suoi tempi ci fosse (3). E perciò è facile di comprendere, che ciocchè si dice dei Saraceni, che fossero stati i primi ad ornar di Ulivi le nostre Salentine campagne è una insussistente popolar diceria.

Non è però tanto facile a dissuadere le menti dei Letterati della credenza, che nell' Italia, persì vivente Tarquinio Prisco non se n' era veduta ancora veruna pianta, il che val lo stesso per loro, che vi comparver gli Ulivi, per presto dire sul fin del secondo, e princi-

(1) Più generalmente qui appellata *Cellina*. Vedine la figura nella Tav. 2 num. 37.

(2) V. Caton. de R. R. Cap. 6. Varron. de R. R. cap. 24. Plin. Hist. Natural. lib. 15 cap. 5. Macrob. Saturnal. lib. 5 cap. 20.

(3) V. Dionisio d' Alicarnasso Antiquital. Romanar. Graeco-Latin. in fol. part. 1 pag. m. 28 29.

pio del terzo secol di Roma. Ha creduto ognuno così, perchè il dice Plinio assai chiaramente, sebben lo dica su della sola, e semplice asserzione di un tal Fenestella annalista Romano (1). Il che quando fosse vero ne seguirebbe, che a molto dire, pria di quel tempo la Magna Grecia, e i Salentini non se ne vider provvisti.

Ma sia possibile, che le Greche Colonie, le quali da tratto in tratto venuto erano ad invadere, ed occupar questo littorale, e quel della Bruzia si ricordasser le prime una volta di trasportar quì dalla Grecia la pianta, la qual formava già la delizia della madre lor Patria! Qui era in fatti la vecchia, l' antica Italia, anzi neppur ampia, ed estesa più che appena da Locri a Taranto. Nè più che a tanto si riducea la Magna Grecia, ne' tempi appunto, che regnò in Roma Tarquinio Prisco.

Era pure fermo ancor io sul detto di Fenestella pria, che io leggessi li Commentarj su delle Tavole di Eraclea dell' insigne, ed incomparabil nostro Mazocchi. Dacchè io le lessi però non mi attalentò più la notizia di Fenestella, e mi parve una conghiettura probabilissima, che l' Ulivo fosse venuto in Italia da' tempi molto più antichi che gli assegnati da lui.

E per verità allorchè in Giapigia, allorchè in Italia (la vecchia, e primiera Italia intendendo) giunsero i

(1) *Fenestella vero omnino non fuisse in Italia, Hispania, atque Africa Tarquinio Prisco regnante ab annis Populi Romani 183.* Plin. Histor. Natur. lib. 15 cap. 1.

primi Greci, non ne trovarono certamente del tutto selvaggi, e inospidi i lidi. Eran abitati da gente da molto innanzi venutaci, eran perlomeno abitati da' Cananei, i quali espulsi dal lor Paese, fuggendo la fulminosa invincibile spada di Giosuè, si andavano quà e là ricovrando: eran abitati dalli Fenicj, nazione a cui non mancò l' Ulivo, e soverchiò l' olio, per irne mercantando nei porti li più cospicui del Mediterraneo. Eran Noachidi, o Cananei i Tarantini. Noachidi, o Cananei i primi abitatori di *Siri*, Città alla riva del fiume Siri, ora detto Sinno in Calabria. I Cananei, i Fenicj dunque raggion ci detta, che amasser di coltivare l' Ulivo, amassero di usar l' olio, come eran solito nel natio lor paese. E chi fece loro il divieto di non introdurne nelle campagne di Taranto, di non introdurne nelle campagne di Siri, di non ispargerne in tutta la stretta allora estenzion d' Italia (chiamata Enotria in quei tempi) la piantazion, la cultura? Non si può certo giammai supporre, che il divieto venisse lor dalla madre patria, siccome a' coloni Spagnoli nel *Jucatan*, ed in tutta la nuova Spagna intravenne, cui fu ordinato, che non più oltre (1): poichè le antiche Colonie non si reggeano con dipendenza dalla

(1) V. Robertson Stor. di Americ. loc. cit. Ma ad ogni modo però il Capitan Voode Rogers nel suo Voyage au tour du Monde tral 1708, e 1711, accerta di aver trovato degli Ulivi nel Chili, e nel Perù, come nel Messico, o Nuova Spagna. V. loc. cit. tom. 1 pag. 145, e tom. 2 p. 74, 108, e 125.

Metropoli, ed il paese da lor fuggito era già nelle mani del vincitore nemico. Mi pare adunque da credersi che piuttosto da allora l'Ulivo pose il piè nelle due penisole della Bruzia, e della Giapigia. E se così andò la facenda, addio il Fenestella (1): vi ebbe in Italia l'Ulivo non che pria di Tarquinio Prisco, ma presso a tre secoli innanzi, che Troja ardesse (2).

Ma pur non siasi venuto dall'Oriente ne' tempi addotti, io dimando perchè in Siri stessa non vel recarono poi gli Ateniesi, li quali eziandio prima della distruzione di Troja approdaronci apposta, ed ampiamente ripopolaronla? Sappiamo noi, che ei ci introdussero il culto della lor Minerva Poliade ed un sontuoso Tempio l'eressero: e usati intanto all'Ulivo, e all'olio nel lor natio paese, da cosiffatta dabbenagine furono soprap-

(1) Noi non sappiam di costui se non che il solo nome addottoci da Plinio, da Donato, e da Varrone, ed alcune sue poche cosuccie. Le sue opere furon preda del tempo edace. Sappiam però, che visse tra gli ultimi anni di Augusto, e i primi di Tiberio, il che vale a dire sei secoli dopo Tarquinio Prisco. Sappiamo, che de' suoi tempi l'Italia, era già tutto il Paese, che si estende dalle Alpi a noi, ma ai dì di Tarquinio Prisco non estendevasi più della Magna Grecia; e questa era allora nel colmo di suo splendore, di sue fortune, di sua grandezza, nè le Aquile Romane ci avevano steso, nè pensavano forse di stenderci sopra i rapaci artigli, come indi appresso poi fecero. Negli Archivj di Roma dunque non si potea far parola dell' antica Italia ne' tempi di Tarquinio. Tuttocciò ed altre, ed altre ragioni, che io tralascio per brevità, non ci fanno prestar fede all'asserzione di Fenestella.

(2) V. li Commentarj del Mazocchi su i bronzi di Eraclea. Diatrib. 1 Section. 2 cap. 4 pag. 95, Section. 4 pag. 96, e Section. 5 pag. 100.

presi, ed ingombri a non introdurvi la piantazione dell'albero prediletto della Dea stessa, ed a rinunziare all' uso del suo consolante liquore! Ciò non sembra possibile affatto affatto.

Da tutte queste ragioni adunque si vede, che molti secoli innanzi Tarquinio Prisco l' Ulivo era già cittadino d' Italia. Ei vi dovette esser poscia usualissimo; allorchè floride, e popolatissime eran quivi di già divenute tante Città, tra le quali sopratutto cospicue Cotrone, Sibari, Taranto. Che se anzi è massima indubitata, che dovunque popolazion numerosa si trovi, ivi pure l' agricoltura debba esser diffusissima, e bene intesa, non si potendo altrimenti comprendere onde tante genti traessero il loro sostentamento, e ragion ci forza di dire, che assai popolose, e assai bene agiate trovandosi le contrade d' Italia antica, sprovviste fossero dell' Ulivo (1). Con tutto ciò sieno tutte, come vane, se io pur

(1) Chiunque non è affatto digiuno della novella letteratura ha notizia della gran lite, la quale si accese tra i due rinomati Filosofi del nostro Secolo Wallace, ed Hume sul quando sia stata più popolata l' Europa, se a' tempi antichi, o presentemente, l' un sostenendo, che a' tempi antichi, l' altro cioè l' Hume, che a' tempi nostri. Ed ha pur notizia di quanto profondamente il Signor di Chatelleux ha filosofato in favor del partito di Hume, che è il più seguito oggigiorno. Io non ardisco di profferire su tal quistione, ma non si può rivocare in dubbio però, che nei dì, che la Magna Grecia fioriva, nei dì di Pittagora, e dei Pittagorici soprattutto, tante di genti quivi vi brulicavano, quante forse non ce ne sono presentemente per tutto il Regno di Napoli. Nella sola Città di Taranto vi si annidavano intorno a trecentomila persone. E in Cotrone, ed in Turio, ed in Eraclea, ed in Metapento

non erro, non sono le conghietture, o ragioni da me recate, non sarà vana quest' altra, che addurrò orora. Fu tra li Greci chi disse inventato l' Ulivo non da Minerva, ma da Aristeo figlio di Cirene, e di Apollo, il quale Aristeo calò poscia in Sicilia, ed insegnò a' Siciliani tra le altre cose anche quella di coltivare tal pianta, e di spremer l'olio (1). Dacchè dunque vi fu in Sicilia Aristeo, ci fu puranco l'Ulivo, e l'olio. Ma come poi in vicinanza cotanta, non trovò alcuno, che lo facesse balzare per così dire nella vicina penisola della Bruzia: osia alla prossima Italia? Ciò per vero non si capisce.

---

ecc. ecc. poi quant' altre? Ma si dovean sostentare tutte, ed il commercio di allora, per quanto florido, che immaginar si volesse, non vi potea supplire. E si deve dippiù riflettere, che allora, perchè il genere di vita, che si menava (soli esclusi li Sibariti) era men sedentaneo, e voluttuoso, faceva d' uopo di moltoppiù quantità di grano ad un uomo, di quel che si faccia presentemente, checchè si forzi il Budeo di riportarla alla pari. Si calcolava, che una *Chenica* a giornata, o sia la quarantottesima parte del nostro tomolo dovea bastare. Dovea dunque allora l' Agricoltura esser nel suo massimo aumento: e pochi terreni inculti doveano restarci; e i terreni stessi dovean produrre di più. Io lo so purtroppo, che questa proposizion sembra strana: ma si è badato alla quantità di frumento maggiore assai di quanto oggidì se ne sparge in un jugero, che si spargea allora entro un jugero di terreno? Forsi il doppio che adesso. Perciò spargendosi come oggi ogni modio fruttato avrebbe il 20 ed il 22. E tanta quantità di concime, con cui ingrassavan la terra! Diciotto carra per jugero. Dovea nuocere perloppiù. Ma questa saria materia da esser trattata più di proposito. Una nota non lo comporta. Basti dunque averla accennata. Ved. Mazoc. in Tab. Heracl. Carducci Deliz. Tarantin. Budeo de ass. lib. 5. Columell. de R. R. lib. 2 cap. 9, et lib. 11 cap. 2, ed altri.

(1) *Oleum, et trapetas Aristeus.* Plin. Histor. Natur. lib. 7 cap. 56.

E fu questo forsi il motivo, pel quale Plinio citò il Fenestella, ma senza dargli la sua approvazione, perchè egli stesso avea scritto, che l' inventor dei Frantoj dell' olio era stato Aristeo. Sicchè rimane per una delle conghietture le più fondate, e da ammettersi sopra ogni altra, che come l' Ulivo la prima volta spuntò nell' Asia (1), così è da' tempi li più rimoti, che esso approdò nell' Italia, o che ci venisse recato dalli Cretesi, che derivavano dall' Oriente (2), o che ci venisse direttamente (3), o che ci venisse dalla Sicilia, come poc' anzi da noi si è detto. Dacchè esso poi mise il piè nell' Italia (l' Italia antica, la prima Italia io vuo sempre dire) non gli fu certo difficile, che per la contigua Giapigia, e tra i Salentini si diffondesse, e moltiplicasse siccome orora diremo, ma riserbandoci di ridirne nella seconda parte di poi più a disteso.

(1) Ciò si è provato di sopra, e fa meraviglia, che abbiano prevaluto finora le fanfaluche dei Greci, dove a non aver, che per una semplice Storia umana, ma la più antica di tutte la Sacra Scrittura, ivi appunto si fa certezza, che la Colomba da Noè spedita dall' Arca (la quale era allora in Armenia) gli ritornò *ad vesperam portans ramum Olivae virentibus foliis*, (Genes. cap. 8 num. 10 11). Ci era dunque l' Ulivo allora nell' Asia, e ci era stato prima già del Diluvio. Fra la gita, e 'l ritorno la Colomba non ci spese più, che dalla mattina alla sera. Il volo di tale Uccello non è assai rapido. Da Alessadreotta si partono oggidì le Colombe con delle lettere legate sotto l' ascella, e volano a recarle in Aleppo, dove hanno il nido, facendo in sei ore ventidue leghe di volo. Non potè dunque per molto dire dilungarsi la Colomba dall' Arca, che un simil tratto di volo, per ritrovare l' Ulivo. V. Thevenot Proseguimento del viaggio in Levante cap. 8 p. m. 231.

(2) V. Mazocchi ne' Commentarj citati.

(3) Idem Ibidem.

CAPO IV.

Della varietà degli Ulivi

Non ogni sorta di pianta, che faccia un frutto, una coccola, da cui si possa spremer dell' olio può dirsi Ulivo, ned ogni sorta di frutto, o coccola, che alla figura somigli l' Uliva può dirsi Uliva realmente. Si trae dell' olio dalle coccole di Lentisco: si trae dell' olio dalle coccole della Camelea: se ne trae dai frutti del Nimbo di Gaspare Babuino (1), e non si dicon, nè sono in fatti piante di Ulivo, nè Ulive. Nè l' albero, che si appella *Olea Bohemica*, od *Eleagnus*, nè il di lui frutto egli è veramente un' Uliva, siccome al nome si crederebbe. Piuttosto è un Giuggiolo, che produce le frutta somiglianti più alla Giuggiola, che all' Uliva (2). L' Ulivo ha le doti, che furon da noi divisate nel primo Capitolo, e soprattutto dalli Botanici va distinto pel fiore, che è monopetalo, e maschi-femmina,

(1) Pure l' Autore dell' articolo Huile nell' Enciclopedia asserisce tra tutte le frutta finora nota l' Uliva sola portar dell' Olio nella sua polpa, e lo confirma il dotto Rozier (Dizionar. di Agricoltur. tom. 5 degli alberi articol. Olio cap. 1 sez. 1), sebbene vi apponga un *forse*. Il Lentisco, la Camelea, il Therebintus, il Nimbo, come abbiam detto, han dell' Olio nella polpa delle lor frutta, che si può trarre coll' espressione.

(2) Se ne abbonda assai nei contorni di Costantinopoli, e il suo frutto è come una Giuggiola lunga, dentro farinacea, tifacea allorchè secca, che molto si conserva. V. Sestini lettere tom. 8 pag. 99.

o ermafrodito, con un pistillo soltanto, e due stami, ed antere (1); il Lentisco all' incontro ha dei fiori femmine col solo pistillo in un' individuo, e in un' altro individuo poi separato, e distinto ha dei fiori maschi, con quattro stami ciascuno (2). La Camelea sebbene abbia le foglie simili di figura alle foglie dell' Ulivo, ed il fiore con un solo pistillo, ha però le stamigne, ed antere non due, ma tre, ed è una piantarella palmare, che produce il frutto col nocciolo distintamente triloculare (3); ed il Nimbo ha un fior pentapetalo, ed odoroso (4).

Benchè però a parlar dritto non si ritrovi, che una specie di Ulivo, il cui fiore è sempre monopetalo, come dianzi dicemmo, pur se ne trovano di moltissime varietà. Si differisce l' una dall' altra sorta di Ulivo in alcune sovente picciole varietà, o nella statura dell' albero, tale amando di avere costantemente dei rami lunghi e quasi diritti, e li quali soglion lanciarsi in alto; siccome quelli dell' Ulivo *Cellino nostrale*; tale altra, che più bassa, e orizzontalmente si spande intorno coi rami per ordinario bistorti, appunto quale è il nostro Ulivo *ogliarolo*: l' una ha le frondi bislunghe, lanceolate, diritte, l' altra più corte, ed ovali, e ricurve: quale, che le

(1) Quindi è della seconda classe sezion. 1 di Linneo della Dyandria Monoginia.

(2) V. Linneo System. Sessual. class. 12. Dioecia Tetrandria Section. 4.

(3) Detta perciò dal Morisson *Chamelea tricoccos*.

(4) V. l' Enciclopedia alla voce *Nimbus*.

ha più doppie, e coriacee, e qual più sottili, e più morbide, e più succose: qual più bianchiccie, e sbiadate, e qual di un verde più carico, e cupo; in alcune le frondi stesse formano con lo stelo un angolo acuto, ed in alcun' altre inchinante al retto, od ottuso; e tale Ulivo spigne diritti, e quasi perpendicolari li suoi germogli, e vermene, in tal' altro poi si rivolgono e pendono quasi scapigliata criniera all'ingiù: senza nulla dire della corteccia di alcune sorta, che è cenerina; di altre che è di un verde gajo, e di altre ancora, le quali l' han di color verde-nero (1).

Con tuttocciò nondimeno se ne distinguerebbero molto poche, pochissime, se non si avesser altre differenze, e diversità, che le divisate pocanzi. La maggior parte di tai distintivi di fatti son così tenui, e di una tinta così sfumata, e leggiera, che a gran fatiga, e con la maggior dubbietà potrien essere riconosciute da' più periti su tal proposito. Se ne ritrovano anzi di molte, e di molte sorta che a differire, e distinguer l' una dall' altra si cerca in vano diversità nel colore, nella figura, e nella consistenza, e direzion delle frondi; in.

(1) Siccome l' ha l' Ulivo di Ciorlano su i confini tral Regno di Napoli, e Roma, il quale fiorisce ben nove volte l' anno, per quanto si vuol farmi creder di certo, cioè ogni mese, solo eccettuati il Dicembre, Gennajo, e Febbraio. Ed io ne ebbi gli anni dietro alcune mazzette, onde osservai il color verde-nero della corteccia; ma poichè erano troppo esucche, non mi prese veruno innesto.

vano nella statura dell' albero, o nella direzion dei suoi rami, o nel color della sua corteccia, essendo pressochè in tutto simili, ed uniformi. Oltraochè a volerle di poi spiegare, chi potrebbe aver mai fidanza di riuscirci, e di essere ben compreso ?

Frattanto importa, ed assai davvero, di distinguerle, e contrassegnarle il più, che si può. Da due pari misure di Ulive, quantunque fosser di diversissimo sito l' una dall' altra, se sieno state colte da alberi di una medesima sorta di Ulivo, ed esse di un medesimo grado di maturezza, da due pari misure di Ulive io diceva, strignendole a circostanze del tutto uguali, se ne otterrà o la medesima quantità di olio, o l' una avanzerà l' altra di quel poco, che l' età, la cultura, la situazione, vi potrà aggiugnere, o toglierne; ma quando sieno le une di una maniera di Ulive, le altre di un' altra, quantunque colte da alberi di una medesima età, e l' uno accosto dell' altro, riesce spesso, che in pruova, non tuttaddue esser per natura ugualmente fornite di olio, l' una ne versi il terzo, la metà, il doppio, e talora ancor più del doppio dell' altra. E ciò così sempre, e costantemente. O quanto l' una maniera di Ulive non superi l' altra nel quantitativo, si troverà almeno, che l' una versi dell' olio di qualità sopraffino, l' altra di mediocre, o pur di infima condizione. E oltracciò ve ne sono di alcuna sorta, che si delizian dei piani nò, ma delle colline ed a guisa di uomini Montanari, e soliti allo stra-

pazzo , ed alla parsimonia , e frugalità , rincresce loro, fa noja un' aria non combattuta da venti , e un terreno pingue per sua natura , o letaminato. Si deve adunque saper di tutte, od almeno della maggior parte l' indole , il genio, la condizione , per poter quindi scerre qual più attalenti , o qual più convenga all' economia, ed alla natura del suolo (1).

Pur manco male però , che se è difficile di conoscer le varietà alla veduta dell' albero , riesce perloppiù agevole di distinguerle alla veduta del frutto, allorchè è vicino, od è pervenuto a maturità. La grossezza, la figura , il colore , la consistenza della sua polpa , il sapore, e la proporzione , che in ciascuna maniera di Uliva si trova tra polpa , e nocciolo, differiscono in guisa, che cosa rara è di confonderle tra di loro, viemaggiormente, se si stringono al torchio separate una sorta dall' altra , e si noti il quantitativo dell' olio , e se ne assapori la qualità. E perciò è , che avendone quì fatto cenno , io ne appello di dirne partitamente nella parte seconda , dove siccome parlo quì degli Ulivi , così parlerò della diversità delle Ulive , e delle di lor distinzioni.

Ma donde è intanto, che a propagare l' Ulivo, tut-

---

(1) Di ciò è , che io mi dò briga da dodici anni non senza picciolo grattacapo , sì pel dispendio , che per li mezzi , e ne sono quasi venuto a termine , come a suo luogo dirassi.

t' altro giova fuorchè il suo seme? Noi lo veggiam tutto giorno, che il seme dell' Ulivo non riproduce ordinariamente un' Ulivo , ma un' oleastro , il quale conviene poi di innestarlo ad Ulivo. Questo è di che noi ne diremo alla meglio nel Capitol seguente.

CAPO V.

Dell' Oleastro

Cosa è oggi trita a chiunque abbia assaporato appena la fisica, che tutti i corpi organizzati, sieno animali, sien vegetabili, si riproducono dal loro uovo, o dal loro seme, che val lo stesso, che l' uovo. Che la terra possa produrre spontaneamente, e da se medesima un corpo organizzato, siesi ella pure feconda quanto mai vogliasi, è proposizione de' tempi purtroppo barbari, e antichi, non già dei nostri. Se alcun lo disse, fu a un mò di dire, che il disse, e per ispiegare, che una qualche terra sia così feconda, che non adotta, ma quasi genera assai più l' una, che l' altra pianta, non che a rigore la terra generi da se stessa (1). La generazion delle piante si compie appunto, come si compie negli animali, benchè natura in di mille guise ubertosissima e varia, ma regolare nelle sue differenze, ne diversifichi le maniere. Si stende, e perloppiù ancora si appiana in ciascuna pianta, od almen nella maggior parte, il Letto

(1) Potrebbe forsi talun qui oppormi il celebre Plinio della Francia Signor Conte di Buffon, il quale nella sua Storia Naturale, oltre i luoghi, ne' quali ex professo difende la generazione spontanea, nel fin della quinta delle sue epoche della natura asserisce chiaro, *che lo stesso grado di calore produce dovunque le stesse piante, senzacchè ci siano state trasportate:* ma io non so qual fatto, o ragione appoggi egli cotale falotícheria.

Nuziale , osia , che si apre , e si dispiega il suo fiore. Presenta questo , ed innalza in mezzo un pistilio , o più , il quale sorge dal centro del calice, e perlappunto il pistilio è l' organo femminile (voi siate lungi o profani) , che nel suo stigma (1) affetta la vulva , e nel dottolino, con cui comunica la vagina, e nel picciolo germe in fondo all' ovaja , o l' uovo , da noi detto il seme. Si elevano accanto al pistilio , e sovrastano due o più stamigne , o filacciche, che sostengono ciascheduno una cassettina piena di polvere perloppiù gialla, la quale è quella , che le veci maschili interamente facendo , gettata , e sparsa intorno , ed in faccia allo stigma , il quale trovasi già in qualche orgasmo (2) , insinuasi pel dottolin del pistillo medesimo infino al germe , e il feconda.

---

(1) Non tutte le piante han nel fiore un pistillo solo, o due sole antere: ve n' è , che ne hanno di più. L' Ulivo è della seconda Classe del sistema di Linneo detta perciò Diandria Monoginia, perchè delle piante , il cui fiore ha due stami , ed un sol pistillo. E stigma si dice appunto una picciola incisione , una finissima rima , o fessolino , che si scorge nel piano superiore di esso pistillo.

(2) Che le piante nel tempo della fecondasione siano in un certo grado di orgasmo , o di estro , può argomentarsi dalle piante subaquee , le quali *al tempo della fecondazion , escon dall' acqua , ed espongono il fiore all' aria libera , il quale dopo la fecondazione si ritira di nuovo sott' acqua. L' introduzione dello spirito fecondatore calma l' orgasmo degli umori interiori , restituisce la specifica gravità , e la pianta già fecondata si riconcentra nell' acqua.* Osservazion del Linneo rapportata dal Cavalier Rosa nella Lettera V. not. B delle sue Lettere Fisiologiche.

Se pianta ci è, il di cui fiore ha li soli arnesi feminei, la stessa pianta ha nei rami medesimi degli altri fiori vicini, che son maschili. Se tutti i fiori di una pianta son fiori femmine, si truova pure un'altra pianta congenere (1), che è provvista de' fiori maschi. La lontananza tra l'una, e l'altra, femmina, e maschio, per quanto sembri soventi fiate a noi troppo grande non impedisce, che la polvere fecondante trasmessa pel veicolo dell'aria, non giunga al femineo suo fiore amico, che a stigmà aperto attendendola, se la riceve, se l'assorbisce, e ne rimane poi fecondato (2).

---

(1) Mr. Paw Recherches Philosof. sur les Americains riflette, che tra tutte le piante, quelle, le quali non sono a fiore erma frodito, ma a sesso sempliee sono appena la decima parte. Tom. 2 pag. 40 Not. 1.

(2) Allorchè lo stigma, il pistilio, l'ovaja, tutta la pianta è in orgasmo (di quest'orgasmo ho sentito, ed intendo dire, di cui son capaci li vegetabili), s'egli accada, siccome accade già non di rado, che l'atmosfera sia pregna di polvere fecondante sparsa dalle antere dei fiori di altre piante congeneri sì, ma di frutto diverso per alcune sue qualità, come p. e. di *polvere fecondante di Ulivo Orchite*, e vi sia vicino un Ulivo *Ogliarolo* coi fiori aperti, in tal caso può darsi, e si deve dir, che si dia di fatto, che ricevuta detta polvere dallo stigma del pistilio di Ulivo Ogliarolo, resti il seme di questo adulterinamente di già fecondato. Così un tal seme, se germogliando in terreno adatto vi producesse un Ulivo, non un Oleastro, sarebbe certo un'Ulivo nè *Orchite*, ned *Ogliarolo*, ma un'Ulivo spurio di nuovo frutto, un'Ulivo Ibrida, che sentirebbe dell'Orchite, e dell'Ogliarolo. Di simil fatta la Natura moltiplica le varietà delle frutta, e così pure l'Arte stessa imitando a un mò di dir gli artifizj della Natura, suole oggigiorno moltiplicarle, castrando a tempo le natie antere di un fiore, ed addossandoli un altro fiore congenere con le antere fresche, e ben turgide del pulviscolo

Di simil guisa il fior del Pistacchio femmina assorbe tosto l' amica polvere dello *Scornabecco* , come si dice in Sicilia il Pistacchio maschio (1) , e va fecondato : di simil guisa, quantunque in forma diversa , e per mezzo forse dei moscherini detti *Culices ficarii* van fecondati i semi di fico, per cui si appendono alla ficaja i caprifichi (2) ; di simil guisa la Palma maschio di cui il

fecondante , da cui il pistillo del fior sottoposto lo beva. V. Rozier Dizionar. di Agricoltura Edis. Napol. tom. 1 Part. 1 della Cultura delle Piante Cap. 11 p. m. 62 , e dell' Albicocco C. 11 p. m. 102.

(1) V. la curiosissima prima Lettera del Tom. 2 di Lettere dell' Abate Sestini della pag. 7 sino alla pag. 20.

(2) Che la costumanza di caprificare alcune sorta di fichi , i quali con ciò restan sull' albero insino alla totale maturità , e senza ciò ne verrebber la maggior parte a terra più innanzi tempo del tutto acerbi , e aggrinziti , non sia un mero volgar pregiudizio , od una impostura , siccome un dotto Professore di Medicina de' tempi nostri se lo credeva , ce ne assicurano da una banda la replicata annuale antichissima pratica , non men di noi Salentini , che della Grecia , e della Sicilia , e dei contorni di Costantinopoli , e altrove, e ce lo contestan concordemente dall' altra i più accreditati Antichi, e Moderni Naturalisti , e Scrittori Agrarii , come Aristotel. Histor. Animal. lib. 5 cap. 32. Theophrast. Histor. Plantar. lib. 11 cap. 9 , et de Caus. Plantar. lib. 2 cap. 12, 13. Athaeneo Dipnosophistar. lib. 3 cap. 3. Colum. de R. R. lib. V. cap. 11. Pallad. de R. R. lib. 4 cap. 10. Plin. Histor. Natural. lib. 15 cap. 18 section. 22. Tournefort Voyage au Levant Lettr. 8 pag. mihi 130. Resumur Memoir sur les Infect. Prefaz. tom. 3. De la Bomair. Dictionn. Historiq. Naturel. Goguet Origine delle laggi ecc. part. 2 tom. 2 articol. 4 ecc. ecc. ecc. Ma come un tal fenomeno avvenga , e si perfezioni a dire il vero non è bastantemente schiarito , ned è di mia ispezione internarmici. V. però il Sestini tom. 2 Lettr. 1, e tom. 4 Lettr. 2. Le Nouvelle la Quintinie Trait. des Jardins part. 1 articol. 7. Haecart Dissertaz. de Ficu. Jeannon de Saint Laurent Memoria tra gli atti della Società Colombaria di

Pontano ci fa parola , benchè da Brindisi , fecondava , come diceasi , la Palma femmina , che era in Otranto. E tale su quest' oggetto è il costume della natura , in maniera che poste per vere arcivere le diligentissime , e minutissime osservazioni del celebratissimo Spallanzani (1) , a cui il dotto filosofo Bonnet (2) ragionevolmente diè il nome di Redivivo Malpighi , che siano vere ritorno a dire, potranno fare eccezione sì, ma non distruzione di questa regola. Se le pioggie , la nebbia o altra caggione ostruisca , e chiude lo stigma , o disperda pure una cotal polvere fecondante, rimane vano, abortivo, e infecondo il seme , onde non allega, non cresce, non s' impolpa, non si matura, ma cade giù non gallato, ovecchè per contrario, se gallato da detta polvere, se feconda, ci allega, e a suo tempo venendo a terra perfezionato , vi rigermoglia, e vi riproduce la pianta stessa. Tutto ciò è cosa trita all' odierna fisica, specialmente dopo le opere, ed il sistema Botanico dell' immortale

Firenze. Linneo System. Natur. Class. 24. Du Hamel Fisica degli Alberi, ed il Rozier Dizionar. cit. tom. 3 delle Piante , trattato del Fico , per esser certo , che su tal materia non abbiamo ancora una luce chiara , ma appena appena un' aurora , un barlume, un crepuscol di verità ; perciocchè tra loro non si conviene del tutto intorno alle osservazioni della struttura del Caprifico, e del Fico , nè intorno all' uffizio de' Moscherini appellati *Culices ficarii.*

(1) Fisica animale , e vegetabile tom. 3 Dissertaz. della generazione di diverse piante , soprattutto nel cap. 3 e 4.

(2) Libro cit. Lett. de' 29 novembre 1780 §. 12 , e Lett. de' 13 gennaro 1781 §. 1.

Linneo; Io però ho voluto in isbozzo quì ricordarlo ad intelligenza, e notizia delle persone poco erudite.

Ma donde è intanto, donde egli è poi, che in di molte piante sembra, che affatto non abbia luogo, quel noto detto di Orazio: *Fortes creantur fortibus, et bonis?* Donde è, che il seme di un Pero, per esempio, o di una Ficaja, e nel caso nostro dond' è, che il nocciolo di un' Ulivo affidato ai nostri terreni, od a quei di Grecia (1), e di tutta Europa, e dell' Affrica, e dell' America d' ordinario non vi produce un Pero, una Ficaja, un' Ulivo, ma una Perugine, un Caprifico, un' Oleastro? Nè ciò è da porsi nè punto, nè poco in dubbio, poichè oltre la quotidiana nostra osservazione di mille, e mille Oleastri, che veggiam frondeggiare o nelle margini, o tra gli stessi culti Uliveti, può il solo Trinci accertarci di aver seminato de' noccioli di Ulivo a migliaja, e vedutili nascere, e crescere tutti oleastri, per innestarli (2).

Questo che sembra, ed a mio giudizio è un fenomeno in verità, di cui non è facile l' indagar la precisa caggione; ai moderni Botanici è facilissimo lo spiegarlo. Suppongon essi, che l' albero primigenio, l' albero naturale sia positivamente l' oleastro, l' Ulivo all' in-

(1) Ce ne assicuran Teofrasto nel luogo addotto de Histor. Plantar. lib. 2 cap. 3, e Panfilo Alessandrino nelli Geoponici lib. 10 cap. 86.

(2) V. Trinci Trattato degli Ulivi nel suo Agricoltore sperimentato cap. 2 p. m. 108.

contro per loro è l' oleastro dall' arte, dalla coltura, dalle diligenze, dalle carezze ringentilito. E perciocchè tale, il suo seme ode di oleastro, o sente insieme di oleastro, e d' Ulivo, quindi è, che i noccioli dell' Ulivo sbucciando producono, com' essi dicono, *un non so che di mezzo fra la specie selvatica, e la gentile, e somigliano or più all' una, or più all' altra, secondo il grado di perfezione, che avevano ricevuto* (1). L' insigne poi genio della natura Cavalier Rosa o ignorando, o non credendo a tale assersione riflette, che delle piante, le quali un tempo furono esotiche, e si sono poi rese quì cittadine, la maggior parte si son propagate, e van propagandosi o di propaggini, o per innesto sopra il selvatico. Su la Peruggine il Pero, su l'oleastro l' ulivo, e così delle altre. L' innesto suole ringentilire la selvatichezza natia della pianta; fa[illegible] più bella ramificazione, più belle frondi, più belle [illegible] ed appunto quali le suol produrre l' albero, da cui venne; ma la natura è ben ricordevole, che il pedale, che la ceppaja, che le radici della pianta innestata son di una madre selvatica, non dimestica, però, dic' egli, siccome la radice è di Peruggine, o di olivastro, non è di Pero, non è di Ulivo, così di Peruggine, e non di Pero, così non di Ulivo, ma di olivastro è la piantarella di cui

(1) V. Dizionar. di Agricoltura dell' Ab. Rozier tradotto dalla Società Tipografica tom. 5 articolo Olivo cap. 1.

nel seme formò lo sbozzo; e l'ulivastro o peruggine quindi nasce, e si mostra (1).

Ma perchè mai l'innesto faccia dimenticar la natura nella condizione, e nell'andamento dei rami, e delle foglie, e del frutto, e non lo faccia dimenticare nel seme, questo è ciò che si assume solo pel fatto, non perchè la ragione lo detti, e questo è ciò, che io vorrei dimostrato con la ragione.

Si suole inoltre incontrare a caso talora una Ficaja, un Pero, un' Ulivo nati, e cresciuti, e che portan frutto spontaneamente dimestico. Il Pero adunque nacque da un seme, da un seme è nata ancor la Ficaja, da un seme nacque l' Ulivo, e senza averli innestati producono delle Pera, producono delli Fichi, e producono delle Ulive. Il ceppo, il tronco, li rami, le frondi, le frutta di Pero, di Ficaia, di Ulivo già non ci lasciano dubbitare un momento della loro indole, della loro natura. Le pera anzi prodotte da un pero nato spontaneo è sovente una pera insolita, e della figura, del colore, del sapore tutto diverso da quello delle altre pera, che noi sappiamo, ma gentilissimo, per convincerci, che la pianta provvien da seme adulterinamente fecondato, e non vi un non so che di mezzo fra il selvatico, e il gentile, ma è gentile, e dimestica interamente. Così anche

(1) Nell' addotta Lettera Fisiologica quinta alla Not. 13.

il fico (1), così l'ulivo. Vi ha poi di più, che le Ulive prodotte da un' Ulivo spontaneo, anzicchè essere picciole, scarne, esucche, amarissime, come le coccole di oleastro, sono Ulive talor diverse dalle altre sorte di Ulive: sono grosse, sono polpute, e di picciol nocciolo; son buonissime da mangiarsi, e versan dell'olio al pari delle Ulive *Celline, delle Corniole*, e delle Ulive di Spagna, e talora più (2), e tutto l'albero si appalesa, ed è in fatti un'Ulivo gentile, non un certo che di mezzo fra il gentile, e il selvatico (3). Ma non son frequenti

---

(1) Per testimonianza del savio oculatissimo viaggiatore Filosofo Signor Cavaliere Swiburne, fiancheggiata, siccome io credo dall' Esperto Naturalista P. Minasi suo amico, sogliono i Calabresi di Calabria Ultra moltiplicar le ficaje seminando in ajuola i semi de' fichi a bella posta da loro caprificati nella maniera, che dal medesimo si descrive nel suo Viaggio alle due Sicilie tom. 1 section. 48, ed al terzo anno quindi innestarli, per poi trasporli a dimora. Ma se l' innesto fallisce, o se non s' innestano affatto, non Ficaje ne avvengono, ma Caprifichi. Tra i molti, e molti però, li quali son veri Caprifichi se ne incontra taluno, che non è Caprifico, nè produce Caprifichi, ma è veraca Ficaja, e produce dei Fichi, a talor di sapore dilicatissimo. Così noi osserviamo nelle Ficaje nata spontaneamente, tra le quali celebre è quella nata in mezzo del Chiostro dei PP. di S. Nicola di Lecce; la qual produce dei Fichi sì singolari, che van su dei tondi di argento in regalo.

(2) L' uliva da me detta Ciriagia vien da una pianta nata dalla fondamenta di un muro a secco e versa dell' olio finissimo; ed in quantità quasi presso all' uliva ogliarola.

(3) Così seminando i vinaccioli non sempre ne nasce l' *Abrostine (Vitis labrusca)*, ma delle volte una certa qualità di uva di razza nuova ed incognita, non selvatica ma buona a far vino. V. Osservazioni sulla Fisica, e Storia Naturale, e sulle Arti publicate in Parigi tom. 4 1771 in 8. p. 206

tali alberi; fra le mille piante spontanee, fra le diecimila, che tutte sono peruggini, od ulivastri, se ne incontrerà appena un solo, per si convincere, che tali casi sono rarissimi, nè tutti i noccioli sbucciando producono *un certocchè di mezzo tra il selvatico, ed il gentile*. Nè in ciò vi ha parte alcuna poi la coltura: son casi, quali s' incontrano tra le macchie, e tra le selve, come ne' luoghi colti, onde gli alberi son da semi recatici dagli uccelli, niuna parte non vi ha la cultura.

Nelle piantazioni bensì di Ulive veggiam delle volte postoci per isbaglio qualche olivastro, e questo coltivato, potato, accarezzato al pari degli Ulivi, veggiamo sì, che produce le coccole un po più grosse, un po più polpute, che se fossero nel selvatico, ma si discerne benissimo, che son coccole di oleastro, non sono Ulive. Fra la polpa, ed il nocciolo la proporzione è sempre di coccole di oleastro, non è di Ulive, hanno il nocciolo molto grosso, han pochissima polpa, e quel che è più, poco, pochissima oliosa, come vedrassi a suo luogo. Nè perchè passino delli secoli la coltura fa tracangiare il lor naturale. Noi ne veggiamo di molti, cui la grandezza, cui la ceppaja, ed il tronco fan dire *facies tua computat annos*; ma, che infrattanto sono oleastri, quali erano. Nè al contrario si è mai notato,

citata nella Oenologia Toscana del Dottor Giovanni Cosimo Villifranchi in Firenze ann. 1773 tom. 1 pag. 54.

che l' Ulivo gentile lasciato incolto alla lunga, sia nè assai, nè poco tornato ad essere oleastro. Il bosco di Ulivi presso a Cirene, gli Ulivi incolti da secoli nell'Ircania, come abbiam detto (1); e senza andar cotanto oltre gli Ulivi della Calabria, gli Ulivi medesimi di Venafro, e di altri anche luoghi del Regno, con tutto che tra le felci, tra i rovi, tra le policarie, e le ginestre spinose, perocchè incolti fin dacchè nacquero, restano Ulivi, quali erano, non sono punto tornati al natio lor essere di oleastri, siccome sembra, che lo dovrieno se fosse vero, che l' *albero primitivo*, *l' albero naturale*, sia l' oleastro, non già l' Ulivo. Oltracchè par, che facciasi un certocchè di offesa al Creatore credendo, che ci abbia dato la Peruggine, il Caprifico, l' Oleastro, in luogo del Pero, del Fico, dell' Ulivo.

Finalmente s' egli è pur vero, siccome io ho poco motivo di dubbitarne, che il Tournefort ritrovato abbia tra Efeso, e Smirne delle selve o tutte tutte, o la maggior parte di legittimi Ulivi, e veraci nati spontanei, non par, che resti più luogo alcuno a dubbiezza, che sia piuttosto il terreno, e il clima, che la natura qnella, che faccia degenerare l' Ulivo in Oleastro. Il perchè sono stato molto inclinato all' opinione, non di Fabio Massimo, giudice in tal materia pochissimo adatto il quale appò di Plutarco (2) credea, come credono og-

(1) Cap. 1. Not. 7.
(2) V. Plutarch. in Vit. Fabii Maximi.

gi, i moderni, che si potesse l'Oleastro ringentilire, ma sì ben del Teofrasto, il quale si avea per certo, che li difetti dell' Oleastro gli son sì intimi, e naturali che non si possono affatto affatto emendare (1); opinione cui l'esperienza si trova sempre uniforme. E però suppongo, che l'albero primigenio sia veramente l'Ulivo. Pur mi protesto però, che di questa controversia non sarà mai chi venir si possa alla decisione totale, se non si abbiano fatte prima delle sperienze, che dir si possano inappellabili; esperienze per altro, qui la cadente mia età mi scoraggisce di dar principio. Bramerei io dunque che taluno, a cui l'età giovanile faccia sperar di smentire Esiodo (2), e vedere il frutto degli Ulivi nati da semi, formi con de' noccioli di Ulivo il più comunale un semenzajo di Ulivastrelli, ed ove se ne vegga alcuno, alla figura, ed al color della foglia, ed al crescere più degli altri sollecito dar lusinga, che riuscir

(1) *Neque Oleaster Olea, neque Piraster Pirus, neque Caprificus Ficus fieri potest.* Theophrast. loc. cit. cioè de Histor. Plantar. lib. 2 cap. 3.

(2) Diceva Esiodo appò Plinio (Histor. Natur. lib. 15 cap. 1), che chiunque pianta l' Ulivo non vive mai tanto a vederne il frutto; dicchè Plinio ne sogghignava. Ma vedere il frutto dell' Ulivo non è coglierne delle Ulive soltanto, o di più coglierne tante che il lor prodotto superi la spesa della coltura. Di cinque, ai sei anni già l' Ulivo produce, ma così poco, che l' Olio non basterebbe per se ne ungere la persona. A produr tanto all' incontro, che torni di utile al Padrone ci voglion poi bene degli anni molti: questo era forsi il senso di Esiodo.

debba un' Ulivo, non Olivastro, senza innestarlo, il trasponga in un buon terreno a dimora, e lo custodisca gelosamente, e lo accarezzi, e lo allevi, finchè negli anni di recar frutto arrivando (che sì lontani, come altri disse, non saran forsi) gli faccia pruova del vero. E se ho detto, che ne trasponga uno solo, ciascuno vede, che tanto meglio se saran più. Sarà certo allora ciascuno, che tra li moltissimi Olivastri, ne nasce pure qualcuno verace Ulivo, e gentile. Bramerei pure una ajuola a parte di ulivastrelli, che fosser nati da noccioli di Ulivo creduto esser già provvenuto spontaneamente, per osservare, se poi trasposti, e allevati senza innestarli, producessero anche essi delle coccole di Oleastro, opur delle Ulive. E vorrei in fine una terza ajuola di ulivastrelli fatti provvenire da noccioli di indubbitato Oleastro, per far con essi la divisata medesima osservazione. Così nell' indagin del vero, potrebbe irsi innanzi fondatamente su di tal fatto. Io ne faccio invito, e preghiera a' giovani, che si dilettano del pacifico Ulivo: sarà poi loro, non mio più allora, il piacer dell' accertamento. Non sia peraltro, che questo monti gran fatto all' Olearia rustica economia, ma è troppo bello quello scoprir chiaramente la verità.

Quel che io di utile ho osservato su gli oleastri si è, che se ne trovan di varie sorta, come (e forse ugualmente) se ne ritrovan di Ulivi. Le coccole di ogni oleastro, noi già il dissimo, sono più macilenti, più

piccole (1), e men polpute di quel, che sieno le Ulive, ma si discerne però dalla figura, dalla grossezza, e dal color della coccola, dal seme di quale Ulivo sia stato, più o meno l'albero generato. Io ho visto un' oleastro nato senza alcun dubbio dal nocciolo di Uliva dalli Latini appellata Albigera (2), perciocchè le sue coccole del color verdone, che aveano prima, passano ad un color verdegiallo, e di poi s' imbiancano come avorio; e tale è l' Ulivo albigero de' Latini, del quale mi sono state trasmesse dalla Lucania le Ulive (3). Ma di qualunque Oleastro (o che fosse in terreno agreste, od in terren culto) quantunque l' Olio sia sopraffine, come a suo luogo diremo, tanto egli è scarso però, che affatto affatto non mette conto di averne cura. Seduce spesso la gran copia di coccole, e talora ancor la grossezza, e il lustro delle medesime, con tutto ciò si coltivano in pura perdita certamente, per la scarsezza dell' Olio. Perlocchè chiunque si abbia degli Oleastri ne'

---

(1) Vi è qualche sorta di Oleastro però, che fa le coccole persì più grosse delle piccole Ulive.

(2) V. Caton. de R. R. cap. 6. Varron. lib. 1 cap. 24. Plin. lib. 15 cap. 5. Macrob. Saturnal. lib. 3 cap. 20.

(3) E ne sono tenuto al gentilissimo D. Giuseppe Zattera Marchese di Novi. Vuolsi avvertire però, che l' Uliva bianca della Lucania è diversa dall' *Olea Alba* di Rosier (corso compiuto di Agricoltura Part. 1 delle Piante tom. 5 Session. 1 num. 16) confrontando i caratteri di quella descritti da esso Rozier, e la Uliva bianca della Lucania si distingue manifestamente l' una esser diversa dall' altra.

suoi oliveti, l' innesti presto, senza frappoivi verun indugio. Avran poi essi bensì la prerogativa di sentir meno l' ingiurie delle stagioni, e di viver più dell' Ulivo (1), perciocchè il tronco, e le radici saranno sempre più resistenti, che le radiche dell' Ulivo.

(1) L' Oleastro dee fuor di dubbio aver una vita più lunga, che non l' Ulivo. Di legno più fitto, più sodo, più noceroso, resiste al tarlo, alle gelate, alle nevi, ed alle altre vicende dell' aria; e oltracciò poichè natoci da se stesso, nè trapiantato ha perloppiù il suo fittone, che internasi a perpendicolo nel terreno, e vive assai più delle orisontali radici. Perciò forsi nell' Africa si era solito ne' dì di Plinio d' innestar gli Oleastri: *Africae peculiare quidem in Oleastro est inserere*. Histor. Natural. lib. 17 cap. 18 section. 30 num. 18. E qui tra noi i Saraceni forsi introdussero l' istesso gusto, talchè si veggono molto spesso dell' Ulivete formate di Alberi dove rari, e ove fitti, senza alcun ordine, perchè di Ulivastri innestati, ove nacquero.

CAPO VI.

Dell' Ulivo dai Venafrani creduto maschio.

Frequentissimi, e familiari erano li Romani in Venafro. Vi possedeano soprattutto degli uliveti, ed in ispezieltà vi ammiravano, e custodivano la Licinia, che lor recava l' olio il più fine fra tutti (1), e la legge della vendizion delle Ulive, che da Catone viene apportata, espressamente sembrava fatta per quella (2). Egli è da credersi adunque, che fossero loro note le sorta tutte di Ulivi, che ci allignavano. Nonpertanto però, non si truova ne' loro libri niun motto di Ulivo maschio, nè quell' *Ure mares Oleas* di Oviddio (3) è da intendersi frondi di Ulivo maschio, dacchè tutti li critici ne convengono, che quel *mares oleas*, è un error di Copista, ed abbia Oviddio detto piuttosto: *Ure maris rores* (4). Nè appò dei Greci, nè appò chiunque si sognò mai cotal sorta di Ulivo.

L' Ulivo in fatti, come abbiam detto, è una pianta, la quale è maschi-femmina, ermafroditi i suoi fio-

---

(1) Plin. Histor. Natural. lib. 15 cap. 2.

(2) *Oleam pendentem hac lege venire oportet. Olea pendens in fundo Venafrano venibit.* Caton. de R. R. cap. 146, 147.

(3) Fastor. lib. 4.

(4) V. Nicolai Heinsii Not. in sex lib. Fastor. Ovid. Nason.

ri ; e però recando seco ciascun suo fiore ambi i sessi per fecondarsi , comprende ognuno , che saria in tutto superfluo un' Ulivo a parte coi fiori a sole stamigne, ed antere , senza affatto il pistillo , cioè coi fiori del tutto maschi. Per ordinario almen la natura non è solita di procedere diversamente.

Da ciò si può immaginare, se mi facesse stupir la lettera di Venafro che quì fedelmente trascrivo : *Quì vi sono gli Ulivi maschi. Buono , che nel tempo della fioritura io ci feci un pò di studio , per poterle ora comunicare quel che notai. Questi alberi maschi fioriscono con tanta copia di fiori , che non è credibile la quantità ; ma nei fiori vi son le parti maschili , cioè li stami , e non le feminee , cioè il pistillo , come si osserva negli altri Ulivi. Ora questi stami hanno una minuta polvere , che si dissipa facilmente dai venti , e si porta a notabili distanze. Essi alberi maschi non producono da se frutto alcuno , nè vi è quì memoria , che l' abbiano giammai prodotto , ma fecondano bensì le piante degli altri Ulivi , che sono loro vicini. Ed è osservabile , che quei poderi , in cui alcun maschio vi alligna, portano sempre il frutto, se qualche estrinseco accidente non fosse stato di ostacolo. Venafro a 10 settembre 1780.* Leggendola io ne rimasi per verità in una inquietezza , ed in un farnetico di sì, e di nò inesprimibile , da una banda non mi parendo di crederci , per le ragioni suddivisate , dall' altra per quanto stranis-

sima, che sembrasse una tal notizia, non la stimando impossibile interamente. Soventi fiate suol la natura valersi di mezzi a noi ignoti, di mezzi i quali ci sembrano tutti opposti, per adempiere un fine stesso. Così nella fecondazione dei semi del fico, mercè i caprifichi, che vi si appendono (1); così anzi (il che è più stupore) moltiplicano certi animali, siccome i Polipi del Trembley, per quei mezzi stessi, che in tutti gli altri sono i mezzi di distruzione, cioè a dir tagliandoli in varj minuzzoli picciolissimi. L' uomo poi il quale scrivea la lettera ben si vede, che non era un' idiota, un tanghero; ma un' erudito abbastanza del sistema sessuale, e si dicea testimonio oculare del fatto.

Per uscire di tal dubbiezza io ne chiesi al nostro Monsignor d' Aprile Vescovo di Teano, ed ei mi mise la risposta del Parroco Antonelli di Venafro, che confirmò la notizia: io ne fei richiedere lo stesso Vescovo di Venafro dal Signor D. Andrea de Lucia uom ripieno di letteratura, ed allor Vicario in Gallipoli, ma di

---

(1) Qualora quelle sorta di fichi, a' quali fa d' uopo di essere caprificati si tralasci caprificarli, certo è, che la maggior parte delli medesimi vengon giù innanzi tempo immaturi, e aggrinziti; ma buona parte però rimane, e si porta a perfetta maturità. Così i fiori degli Ulivi fecondati dal proprio pulviscolo allegano in buona parte, ma soccorsi dal pulviscolo ancora avventizio, dal pulviscolo dell' Ulivo maschio, se tale Ulivo veramente ei fosse allegherebbero assai più Ulive, onde un' albero stesso ne produrrebbe maggior quantità: ecco l' utile, che da un tal' albero ridonderebbe se veramente ei fosse.

presente degno Vescovo di Calvi, ed il Vescovo di Venafro sotto i 18 di maggio 1780 rispose: *Qui si trovano dappertutto le specie delle Ulive, che desiderate, cioè Orina osia Aurina, e l'Ulivo maschio, che in ogni Uliveto antico suol essercene una pianta*. Altri amici di più mi aggiunsero, che non soltanto in Venafro, ma in altri luoghi della Campania si aveva pure il medesimo Ulivo maschio; e finalmente il Cavalier Pigonati, bastantemente esso ancora illuminato dell' odierno sistema sessuale, non dubitò d' informarne il Signor Marchese Grimaldi (1), come di cosa colà da tutti creduta, e avverata.

Dietro di tali, e tante testimonianze, chi non avrebbesi arreso? Ma il silenzio total degli Antichi, ma la stranezza del fatto, non mi lasciando a sufficienza persuaso ancora, io nell' an passato pregai il dotto Baccelliere Minasi versatissimo nella Storia Naturale, che in tempo della fioritura si fosse dato il disagio di recarsi da Napoli a mie spese in Venafro, per realizzare co' proprj occhi tale asserzione; ed ei garbatissimo, e mio grande amico siccome egli è, mi favorì volentieri. Ma a dirla in brieve, dopo varie inchieste su del passato, e dopo varie osservazioni conchiuse esser falso del tutto, quanto era stato asserito, e creduto. L' Ulivo in quistione ha i fiori non men provvisti di pistillo, che qualun-

(1) V. la Memoria su dell' antico Frantojo trovato negli scavamenti di Stabia pag. 50 e 51.

que altro ; l' Ulivo stesso ci è stata anzi volta , che ha allegato di qualche Uliva. Di là tornato riosservò poscia, e fece osservare da varj intelligentissimi di Botanica i rami del medesimo Ulivo messigli da quel Vicario Capitolare con la migna già aperta , e restò insiem cogli altri convinto, che poichè l' albero per tutt' altra cagione, che perchè mancasse di pistillo non allegava veruna Uliva, perciò colà si era follemente conchiuso, e creduto dai Venafrani , che fosse maschio , non altrimenti , che se si dicesse priva di ovaja una donna non per altro , se non perchè, benchè maritata , non si fosse mai fecondata.

Assai somigliante a questo medesimo è il caso , il quale quì mi è avvenuto. In terreno fertile ed in mezzo a di molti Ulivi , per lor natura fruttiterosi si è notato, che ve n' è un solo , il quale a memoria di uomo non ha allegato mai niuna Uliva. Eppure mignola al par degli altri , e al par degli altri si mostra veggeto , e rigoglioso. Dacchè io ne seppi , ne tenni cura. Il fatto è , che quantunque mignoli , ed isviluppi le sue boccioline , mai queste poi (siane qualunque la causa) , non pervengono alla grossezza, alla qual dovrebbero pervenire , e rimangon piccole , ed abortive , onde accade che la migna non si apre mai , ma così chiusa, e abbortiva si secca , e van giù. Bellamente però aperta la bocciolina io l' ho ritrovata col suo pistillo, e con le sue antere. Rimane adunque pertanto siccome certo, opur

molto accosto a certezza (1), l' Ulivo maschio di Venafro esser una mera contadinesca fandonia.

(1) Io non la dirò mai di certo, ed indubitato, se non me ne sia assicurato cogli occhi proprj. Quella prima lettera, che mi fu da Venafro scritta me ne lascia ancor qualche dubbio. Perciò l' an passato fei degli ionesti con delle mazzette, che me ne feci venir di là diligentemente, e poichè si appigliarono alcuni, spero che non andrà molto, che mignoleranno, e saprò di certo la verità.

CAPO VII.

Dell' età dell' Ulivo.

Che l' Ulivo sia tra le piante le più longeve, ciò è fuor di dubbio. Di lui può dirsi quel che Virgilio dicea degli alberi, che provvengon dal proprio seme :

Tarda venit, seris factura nepotibus umbram (1), ma si può altresì soggiungere non esser tanta cotal lentezza, e rimaner poscia a ribocco contraccambiata da una vita mai sempre fertile, e così lunga, che simboleggia ad un mò di dire l' eternità. Non gli è per vero assegnata da Plinio altra età, che di due secoli solamente (2); ma dal Sestini furon veduti in Sicilia degli annosissimi Ulivi, ed ai quali li Siciliani non assegnavano età minore di quattro secoli e più (3). Aggiungevan' anzi, che furono colà posti dai Saraceni. Viaggiando inoltre da Efeso a Smirne, siccome dissimo, il Tournefort (4) osservò ingombre tutte quelle colline di

(1) Georgicor. lib. 2.

(2) *Firmissimae ergo ad vivendum Oleae, ut quas durare annis CC inter Authores conveniat.* Histor. Nat. lib. 16 Sect. 90. Nè più di due secoli di vita assegnò Teofrast. all' Ulivo. Histor. Plantar. lib. 4 cap. 15, al quale Teofrasto suole Plinio sempre servilmente aderire. Egli in fatti avea scritto lib. cit. sect. 85, che *durant in Litermino Africani prioris manu satae Oliveae :* che valea di già da due secoli, e mezzo.

(3) V. Sestin. Letter. tom. 2 Letter. 10 p. m. 202 not. 1.

(4) V. loc. cit.

Ulivi feraci, e gaii nientemmeno, che erano in Grecia. Dei quali Ulivi, se i Musulmani non curan punto del frutto, si può pensare, dacchè divenner padroni di quelle contrade, se si fosser mai dato briga di porvene de' novelli.

Sò però bene, che alcun potrebbe objettarmi, che poichè io ho detto colà nell' Asia minore nascer l' Ulivo spontaneamente, non si può dagli Ulivi tra Efeso, e Smirne trarre argomento intorno all' età; perchè saran forsi nati colà chi da due, chi da un secolo, e chi anche meno: ed io vuò menarla del tutto buona tale objezzione. Ma poichè io truovo ancora, non solamente, che nell' Ircania (dominio Turco, ed in Asia pure), con tuttocchè non si pensi da molti secoli a cor le Ulive, pur vi è di ulivi delle foltissime, e procerissime selve (1); ma che eziandio esiste ancora nell' Africa presso l' antica Cirene un' immenso bosco di Ulivi (2), piantati certo fino dai tempi, che i Cirenaici vi sussistevano, e forsi fino da quando vi nacque Aristeo (3), non saprei come alcuno negar potrebbe l' Ulivo essere di lunghissima vita. Noi non abbiamo pruova, nè indizio, che in Cirene l' Ulivo si riproduca spontaneamente.

Per quanto inoltre viemmi accertato, nella Curia Vescovil di Venafro vi esistono gli atti di una fondazio-

(1) V. cap. 1 not. 1.

(2) V. Ibidem.

(3) V. il cap. 3 in fin., e la not. 26.

ne di beneficio Ecclesiastico consistente in un terreno da femina, dentro cui ci erano undici alberi di Ulivo Liciniano, li quali benchè sian corsi già sette secoli, pur vi esistono tuttavia, annosi sì, e di gran tronco, e ceppaja, ma ancora vegeti, ed ancora fertili quanto mai (1). Oltracchè il *grosso* Ulivo, che si vedea ancora pochi anni sono in S. Remo nello stato di Genova, e che nelle più antiche scritture si trova qualificato col nome di *vecchio* Ulivo, ci fa bastantissima pruova di un età troppo lunga (2). Strano egli è dunque, che Plinio il quale nella sua moltiplice, e dotta Opera mostrò spesso di esser ben largo di gorgozule, poi riferendo, che de' suoi tempi si dicea ancora in piedi l'Ulivo, che nella Rocca di Atene vi avea fatto nascer Minerva, stringa la gola, e non vi aderisca. Non solamente, che Erodoto (3), ma Cicerone, e Pausania non furon sì schifiltosi (4), ma sel credetter per cosa certa. Non che io lo creda però, dai dì della nascita di quell'Ulivo persino ai tempi di Plinio non corsero men di sedici secoli; ma quantunque tal diceria sembri anzi favolosa che vera, pur dapoichè Cicerone se l'ebbe per verità, è da supporsi almeno, che qualche cosa di vero ascondesse. Che

(1) Così mi accertò D. Vito Savio Nipote del fu Vescovo di Venafro, e Lettore allora di Fisica in quel Seminario.

(2) V. il Dizionario Economico Rustico nel tom. 4 p. m. 221.

(3) V. Herodot. Histor. lib. 8.

(4) V. Cicerone de legibus lib. 1, e Pausan. in Atticis.

se niun motivo non ci fa sprone da porre in dubbio, che il Signor Monconys volesse a bella posta ingannarci, egli è da esser certo, che nel cortile della casa di Anna vivesse ancora in Gerosolima quell' Ulivo, al cui tronco fu lasciato il Redentore ligato, finchè il Pontefice si svegliasse: che degli alberi del Monte degli Ulivi ve n' erano ancora all' impiedi non men di nove, e che tuttavia si mostrava ancora a suoi tempi, cioè nel 1647 un' Ulivo, di sotto al quale annunziò il Redentore il final giudizio degli uomini; locchè fa prendere la sembianza di possibilissimo il fatto dell' Ulivo della Rocca di Atene, che ancora sopravviveva, non che a' tempi di Erodoto, ma a' tempi ancora di Cicerone, come noi dianzi dicemmo (1).

Noi dunque ignoriamo fin quanto giunga precisamente a viver l' Ulivo; ma è cosa certa, che ei ci vive di molti secoli, e molti. Vero è bensì, che più si coltiva, più ancor si sforza ad esser generoso, a esser fertile; e perciò pure ci vive meno, il che è cosa da tempi antichi già risaputa (2). La coltivazion, le carezze lo rendon debole, e dilicato, e però gli abbrevian la vita. La fertilità lo spossa, e lo esinanisce. La potaggione in specialtà nella guisa soprattutto, che quì tra noi si costuma, oh di quanti Ulivi fa innanzi tempo

(1) V. Giornale di Viaggi di Mr. de Monconys t. 1 p. 302 e 306.

(2) *Omnis cura fertilitatem auget, fertilitas senectam.* Plin. lib. 16 cap. 51.

invecchiare, e perire. In quelle piaghe (dicea il Vettori (1)), e parlava non dei tagli a sprofondazione, che si fanno dai potatori, ma del taglio a corona, che si dee fare negli ulivini, i quali si staccan dalla ceppaja, per trasporli poi da piantoni *in quelle piaghe le quali mai non risaldano, spesso s' infracida l' Ulivo, per le spesse piove, e ghiacci, ed altre ingiurie dell' aria, e così vi entrano formiche, e vi si generano altri bachi, i quali nocciono grandemente.* Il perchè è certissimo, che un' Ulivo trattato per così dire alla Virgiliana, poco cioè coltivato, e mai non potato (2), dee vivere molto più lungamente, sebbene meno proficuo, ed utile al padrone. E se egli avesse il fittone pure, come mai non si ha cura nelle piantazioni di farglielo avere, quanto egli mai viverebbe più! Con tuttocciò nondimmeno anche culto, e spietatamente tagliato, e sforzato a produr di molto, e ad esser per la veduta più bello, ei ci vive de' lunghi secoli, come ho detto, locchè per vero non è l' ultimo de' suoi preggi, non è l' ultimo dei motivi di averlo caro.

(1) Loc. cit. pag. 52.
(2) *Neque ullam expectant falcem, rastrosque tenaces.* Georg. lib. 2.

CAPO VIII.

Dei varii modi di propagare l' Ulivo.

Poichè la diversità delle guise, onde può l' Ulivo esser propagato, ben veggo, che vuol menarmi un pò troppo in lungo, chiedo ora scusa, se per fuggir confusione dividerò questo Capitolo in tanti Articoli, quante saran le maniere di multiplicare l' Ulivo, di cui parlerò. E perciò sia

ARTICOLO I.

Le Propagini.

L' Ulivo, dicea Teofrasto, può propagarsi di tutti i modi, fuorchè per mezzo delle propagini (1). Ma Catone all' incontro poi, men botanico sì, ma più agricola di Teofrasto, allorchè noverò le piante, i di cui rampolli, o vincastri (dai Latini appellati *stolones*) potevan' esser propaginati, diè luogo ancora a quei dell' Ulivo (2). Noi l' abbiam detto di fatti, che non vi è

(1) *Olea provenit omnibus rationibus, praeterquam surculo.* Histor. Plantar. lib. 2 cap. 1.

(2) Caton. de R. R. Cap. 45, 46, e Cap. 133, 134.

pianta, la quale sia più proclive di questa a rigermogliare. Dai rami, dal tronco, dalla ceppaja, e donde dalla ceppaja scappano le radici, suole essa ogni anno, e continuamente metter fuora de' nuovi vincastri, di cui sceglieodone due o tre li più rigogliosi, e più lunghi si può ciascuno andarlo bellamente incurvando ad arco, e coricandolo dentro un solco scavato apposta; poi ricoprirlo, e calcarlo, sicchè ne resti fuora raddirizzata la cima di almeno un palmo. Dove è, che il vincastro dee andar sepolto, meglio è di far con ispago una ligatura un pò stretta, acciocchè di quivi poi più di tutto spuntino le radici. Così restando colà per un anno, o pur due troverassi una piantarella di Ulivo con la sua barbolina bella, e formata, che recidendola donde si attaccava con la ceppaja, può trapiantarsi dove si voglia.

Ma gran diligenza ei si vuole usare, perchè a piè dell' albero non sia dall' aratro, o dalla zappa svelta, o recisa: perchè non sia dall' inavveduto contadino, o dalle bestie calpestata: perchè non sia dal bestiame rosa, e pasciuta: E si dee pure badare di non saeppolare così i virgulti, o vincastri di Ulivo, il cui ceppo sia di oleastro innestato; perciocchè poi si trapianterebbe un' oleastro, non un' Ulivo.

Si può al medesimo fine eziandio margottar qualche ramo di due, od al più tre anni, che si prevegga di dover esser superfluo, e da esser reciso dalla corona del tronco. Ad un ramo tale stretta bellamente la rosta si

fa passar per entro una cesta, o un panier senza fondo, che calato sul piano del taglio da tempi addietro già fatto, e seduto quivi, e raccomandato, si empie di buona terra, e si va da tanto in tanto, qualora il tempo sia asciutto, adacquando. Sono però da notarsi due avvertimenti: il primo, che si dee fare al ramo uno stretto annodamento, dove in mezzo al paniere si vuol, che spuntino le radici; il secondo, che è inevitabile di raccomandarlo con de' convenienti ligami alli rami grossi vicini: acciocchè or qua or là dimenata da' venti la rosta, le tenere barboline non sieno continuamente scosse, e stracciate. Io però non mi sono giammai servito, nè credo, che oggidì siaci chi si avvalga di cotal metodo di propagare gli Ulivi, varii altri essendone assai più facili, ed economici, che or diremo.

ARTICOLO II.

Le Talee

Erano molto in uso le Talee appò degli Antichi; in molto uso sono state appò noi sino quasi a dì nostri, e vi è ancor nazione, che non ha un miglior metodo di propagare gli Ulivi, se non se questo (1). Fa-

(1) Si appellano dai Salentini *Mazzerelle*, e da alcuni anche *Gambitte;*

cilissimo veramente, e di poca spesa. Si segan con una serra (ma con diligenza, sicchè non sbuccino, e si ammacchi la lor corteccia in niun sito) alla lunghezza di un palmo e mezzo dei pezzi di un ramo di Ulivo della grossezza di un manico di vanga, e di buccia liscia, e verdona. Doppo segati si rade via con un affilato coltello ciocchè la sega con i suoi denti gli avea stracciato, contuso, ammaccato, riarso nella superficie segata. Così si piantano in un' ajuola ben preparata conficcandole con una mazzeranga ciascuna, od interamente dentro al terreno, o lasciandone scoperto un sol dito, o due, e come Catone forse intendea con quella espressione *gemma vel oculo servato* (1). Si bada bene di non ne piantar capovolta niuna, ma tutte così diritte, siccome stavan sull' albero. La distanza tra l' una, e l' altra di un palmo solo, o poco più. Si pone accanto a ciascuna una canna, o due, l' una di quà, di là l' altra, acciocchè poi zappando, e sarchiando il terreno, opur con le mani purgandolo dall' erbe, che vi germogliano non ne accade del danno alle piccole mazze, che non indugiano di spuntarne. Qualor la pioggia scarseggi non si lascian patire dell' asciuttore. E siccome pongono per lo più dei

---

sebbene le gambitte sono più lunghe, presa la similitudine dalla gamba. Forsi tra *Mazzarelle*, e gambitte passa la medesima differenza, che passava tra le *Talee tripedanee*, e le *Talee*, e le *Clavole* di Catone, Columella, e Palladio.

(1) Caton. de R. R. Cap. 45., 46.

germogli assai, sceltine di essi sol due i migliori a rincontro un dell' altro, tutti li restanti si van sopprimendo. Nel secondo anno poi se ne lascia un solo, che farà il tronco dell' arbore, quandocchè non si voglia un' arbore bisido dalla base. Così si traspongono con le lor barboline, e molto anche meglio col loro pane. Questo era il metodo degli Antichi, e questo ancora dei Salentini (1).

Ma dacchè a' Salentini insegnò la sperienza, che quanto è agevole il propagar con le talee, altrettanto gli alberi, che ne sorgono lussureggian bensì, e talor mignolan pure nei primi sessanta, opur settant' anni, ma non allegan, che di rado, indi è stato, che pochi or sono coloro, li quali formin con delle talee il di loro nuovo Uliveto. Tra noi di fatti l' Ulivo più antico, e più comunale è l' Ulivo detto *Ogliarolo*, il quale ha di suo proprio costume di far dei rami angolosi, bistorti, ed in *Zigzag*, come suol dirsi, e qualor ne faccia dei dritti, e che si elevano quasi verticalmente, ella è cosa certa, che sono rami da legno, sono rami sterili. E quindi è, che se un' Uliveto si sfoga ordinariamente in rami dritti, è un segnal sicuro di sterilezza. Ma di tai rami così dritti si suole, e si dee scerre per far le talee, e però è, che gli Ulivi i quali son provvenienti

(1) Caton. loc. cit. Columell. lib. 5 cap. 9. Didymo ne' Geoponici lib. 9 cap. 5. Varron. lib. 1 cap. 40. Pallad. Mens. Mart. cap. 10, e Pier Vettori loc. cit.

da talee dian perloppiù in rami da legno, e sian rigogliosi, ma non fruttiferi, se non dopochè sfogata la lor furia divengono alberi stagionati. Non è questa dunque la miglior via di propagare l' Ulivo.

Costume è in Terra di Lavoro di recider dei rami grossi, per quanto è il braccio, e talor la coscia di un uomo, e non meno lunghi di quattro, di cinque, e sovente ancor di sei palmi, e così piantarli a dimora. E la fertilità del terreno, e 'l genio dell' Ulivo ve li fan così bene appigliare, che non passano di molti anni, e divengon alberi. Sì lunghi pezzi di rami si direbbero tra noi *Gambittoni*. Ma trasandando, che colà forsi si sperimenta la sorta, ch' è tra di noi colle mazzarelle, cioè, che per di gran tempo ramificano, e frondeggiano di moltissimo, ma sono poco fruttiferosi, ciò tralasciando, io diceva, dove non abbiano dei monti, e delle colline, che li riparin dalla corrente de' venti freddi, ivi accade, che la letizia, che avean recato tutti appigliandosi, e germogliando si cangi poi nello inverno in tristezza, dacchè i germogli, che avean posti si gelano, e la scorza stessa dei gambittoni si annerisce per la forza del freddo, e si stacca, onde vanno la maggior parte a perire; disgrazia cui non soggiacciono i piantoni; perciocchè provvisti di radici, allorchè si piantano, se il troppo freddo fa lor seccare li capelluzzi, che soglion porre la Primavera, rimangon le radichette, le quali portavan seco quando si svelsero, e si pianta-

12

rono (1). Così il Signor D. Pietro Battiloro Marchese della Rocchetta assai benemerito dell' Ulivo scriveami, che i suoi nuovi colti di simili Ulivi vi erano dal freddo miseramente periti, ovecchè i colti fatti nel tempo stesso con dei piantoni ci avevano saputo reggere molto bene.

ARTICOLO III.

I Piantoni

A ragion dunque, e dalla sperienza assistito il Cantor Romano diede ai piantoni la preferenza (2). I Toscani dicon piantoni i vincastri, o rampolli venuti su a fior di terra fra la radice, e la ceppaja dell' Ulivo, e lasciati ivi crescere alla grossezza di un braccio d' uomo, per istaccarli, e svellerli dalla madre con quelle barbe, che portan seco. Tagliati poscia a corona, alti quattro, o sei palmi si pongono ciaschedun nella sua formella, opur nella fossa a dimora: e i Latini li dicean *trunci* (3). Di certo questi son più solleciti; e più costanti, a divenir arbori, e a recar frutto, di quel, che sieno le talee; ned in Toscana persino a' tempi di

(1) *Medios clivos amat*. Pallad. de R. R. lib. 3 tit. 18.
(2) *Sed truncis Oleae melius* . . . . Virgil. Georgic. lib. 2.
(3) V. Pier Vettori l. c.

Pier Vettori fu in voga miglior costume di questo per far le nuove piantazioni di Ulivi (1).

Tra i Salentini però è affatto ignota una tal maniera. E buon per vero, che vi s' ignori, poichè quantunque migliore delle due precedenti, certo è, che obbligando l' Ulivo a nutrire, e ad allevare due, o tre figli nella ceppaja, lo stesso è, che snervarlo, e torre il vigore, e la fertilezza a' suoi rami. Sequendo anzi il dettame di Columella (2), quì tra noi si usa di portare maisempre monda la ceppaja da somigliante lordura. Oltracchè il Vettori medesimo, come dissimo, ben dimostra, che li piantoni fin da che furono scapitozzati contrassero, e si recan seco un principio di putridezza, e infracidimento, che li fa vivere molto meno degli altri Ulivi.

ARTICOLO IV.

I Curmoni

Sembra strana, sembra anzi barbara questa voce *Curmone*. Eppur deriva apertamente dal Greco. Siccome

(1) Idem Ibidem.
(2) V. Columell. lib. 5 cap. 19.

la maggior parte di questa Region Salentina fu anticamente abitata da' Greci, e facea porzion della Magna Grecia, e in alcuni paesi rimangono ancor tuttavia nel linguaggio le Greche reliquie, così poichè i Greci diceano Κάρρος quel, che i latini appellavan *truncus*, i Salentini poi deformando tal voce disser *Curmoni* li grossi Ulivi scapezzati, e divelti, che non rimanga se non che il tronco, e la ceppaja, dalle quali siano state recise le radici all' intutto. E starei per dire, che Virgilio intendesse delli *Curmoni* siffatti, e non dei piantoni con quel noto, *sed truncis Oleae melius*, se Pier Vettori non opinasse, che abbia sentito assolutamente delli piantoni. E piantoni invero, ma molto grossi sono i Curmoni. Ve n' è di alcuni, che un carro con un pajo di bovi ne puote appena portare un solo. Sono in somma alberi di trenta, di cinquanta, e talor di cento anni, che si divelgon per diradar l' Uliveto, il quale perocchè posto assai fitto, ingombrandosi tra loro i rami, e le radici dell' uno, con quelle dell' altro intrecciandosi, ed affamandosi l' una l' altra non allega niun frutto, od al più troppo poco. Or di tai tronchi se ne va in cerca da chi voglia formar una nuova Uliveta, quantunque si comprin caro, ed assai costi il trasporto, e la piantazione. Si scava perciò un anno, o dei mesi prima delle grandi fosse a campana tra lor distanti (non molto invero) intorno a quaranta palmi, e profonde i cinque palmi, e talora sei, perchè siano concotte, e macere

dalli ghiacci, e dal Sole, e ivi dentro o l' Autunno seguente, od in Primavera, secondocchè il sito più o meno asciutto il richiede, dentro dico, poste pria giù delle zolle erbose, od almeno del fior di terra si situan così profondi, riempendo la fossa con fior di terra misto a concime, o a terriccio. Coi piedi quindi, o con mazzeranga si calca bene il terreno intorno. Chi li vuol raseoti il terreno, od alti appena un sol palmo, perchè così poi germoglian con più vigore, e chi li pone alti da terra cinque, o sei palmi, per garantirli dal dente micidiale del bestiame, e così alti ponendoli vi si ammonta attorno il terreno, non nè lasciando scoperto, che uno o due palmi, onde esso getti le nuove messe. Venuta poscia l' Estate, o si fa loro intorno una conca, od in quei, che han del terreno ammontato, siccome ho detto, si scava in giro un gran solco, acciocchè si possan copiosamente inaffiare; e in tal guisa (cosa incredibile, ma verissima) raro è quell' un, che fallisca; germoglian tutti, e assai rigogliosi; e così fertili poi si mostrano, che spesse fiate al terzo anno già prendon l' aria di alberi, e recan frutto (1).

Non che il dotto Signor Abate Rozier (2), ma lo so anch' io, che il trapiantare (dacchè questa per veri-

---

(1) A proporzione per altro della rosta, che han fatto.

(2) V. il corso compiuto di Agricoltura dell' Abbate Rozier tradotto, e migliorato da' Socj del Gabinetto Letterario in Napoli tom. 5 delle Piante Artic. *Ulivo* cap. VI. Sezion. 1 §. 111.

tà non è piantazione, non è propagazione, e moltiplicazion degli Ulivi, ma un solo por gli alberi un po più al largo), che il trapiantare sì grossi ceppi del tutto privi di ogni radice si oppone a ogni ragione, a ogni regola di agricoltura; ma non ostante tanto è il natio vigore, e l' indole dell' Ulivo, che unito alla fertilità di questo suol Salentino, e di altri climi, e terreni simili a questo, che ne falliscono troppo pochi. Ned io me ne faccio le maraviglie, semprecchè mi ricordo, che Teofraste avvertiva esser voce, che *cardo quidam valvae*, *et poculum limo injectum*, perchè di legname di Ulivo ci germogliarono (1). Qualunque menoma particella di corteccia, se attaccata al legno, che non sia secco, può germogliare, può divenire un' Ulivo (2).

Questo errore poi di recidere le radici, e ridurre l' albero a puro tronco, ed a nudo ceppo è scusabile, perciocchè necessario. Chi altrimenti potrebbe mai trasferire da luogo a luogo, e spesso lungi le molte miglia tai ceppi, con porzione almeno delle radici? Chi scavare una fossa sì larga, pel vel ricevere agiatamente? E chi reggerebbe, oltre l' imbarazzo, a cotanta spesa? Ma sul proposito di Curmoni si commettono di altri

(1) V. Theophrast. de Histor. Plantar. lib. 5 cap. 9.

(2) Quindi Virgilio (Georgic. lib. 2) allentando alquanto la briglia alla Poetica libertà disse

Quin, et caudicibus sectis (mirabile dictu)
Truditur e sicco radix oleagina ligno.

moltissimi errori , che si potrieno bene evitare , ed io prego i miei Salentini , e i Paesi tutti , che hanno in costume una simile piantazione , di evitarli. I. Perchè servirsi di ceppi cotanto grossi ? Basta , che il tronco al più al più sia del diametro di un palmo. II. Perchè lasciar loro scoperta così gran piaga ? Per quanto il taglio sia a piano inclinato , è impossibile , che l' aria , che il freddo , che la pioggia, che gl' insetti non v' introducano il marcimento , la corruzione , di talchè appena , che il Curmone è divenuto un pò ramoruto , è già un albero col midollo del tronco roso , tarlato , fradicio , guasto, invecchiato. Noi già da un albero, che naturalmente vivrebbe de' secoli sopra secoli , privandolo della radice maestra : recidendoli dei rami talor ben grossi , per sempreppiù violentarlo a produrne dei nuovi , e ad essere abbondantemente fruttiferoso : accarezzandolo colla zappa , e con il concime , ed in varie altre guise rendendolo di tessitura più dilicata , e gentile di quel, che la Natura l' avea destinato , ne abbiam fatto uno , che non vive forsi neppur la metà di quel , che in balia della Natura lasciato vivrebbe , e vorremo pure per sola trascoratezza , e ignoranza vieppiù sollecitarlo a perire , esponendolo dal primo momento, che si recide a corona, e trapiantasi , alla carie , alla corruzione ? La ragione , e la costumanza delli Paesi men pigri, e meno ignoranti, ci detta di garantire il più, che si può dalla carie cotali tronchi, nè in altra guisa il potremo fare, chè ricoprendo

la vasta piaga, o con degl' impiastri, o con de' cerati, o con degli unguenti ordinarii, i quali impediscono il contatto dell' aria, e difendano dagl' Insetti, dalla pioggia, dal gelo. Così si avvera quel detto di Teofrasto, che l' Ulivo non è soggetto alla carie (1). Il Signor Barthes propone l' unguento formato con dello sterco di Vacca, ed argilla impastati insieme; e 'l Sig. Abbate Rozier lo commenda assai giustamente, e più ancora se ci mescoli della pula (2), composizion, che non interessa. Dai Francesi è chiamato l' unguento di S. Fiacre, e si dee rinnovellare da tanto in tanto (3). In tal guisa sfuggendo l' offesa esterna, la natura ha il suo tempo di ricuoprir con della corteccia, che va generando dall' orlo esterno a modo di un callo, o tutto, o la maggior parte del taglio scoperto.

III. In fondo alla fossa, che scavar sogliono sì profonda, non si usa punto di por delle pietre, opur della ghiaja, per dove l' acqua trapeli, ma al più al più gettataci della terra superficiale a di poca altezza, vi si precipita colà giuso il Curmone. I terreni intanto di questa Provincia non portano perloppiù, che uno strato di due in tre palmi di terra avente del vegetale, vien poi una terra argillosa, poco solubile, e che ritien l' acqua delle pioggie, come un bacino; il perchè le

(1) V. Theophrast. loc. cit. l. 5 c. 5.

(2) V. Rozier l. c. cap. 8 sezion. 2 cap. 3.

(3) V. Rozier loc. cit.

piante (e in particolare l' Ulivo) pongono , e diraman le loro radici nello strato superiore alla profondità , per dir molto , di un palmo , di un palmo , e mezzo , e quivi esse van serpeggiando. Tutto dunque il di più del ceppo , dopo i due , o i tre palmi rimane là giù perduto ad infradiciarsi , e però come dal capo , così dai piedi il Curmone è esposto ad imputridire. Che siano dunque tanto profonde , come si suole le fosse , ma per vi fare la fogna , prima con uno strato di pietre grosse, o di ciottoli, o ghiaja, su cui si sieda un letto di presso a un palmo di sarmenti , o di frasche, sopra li quali gittarvi poi delle zolle erbose , o del fior di terra , di guisacchè la profondità non rimanga più , che tra li due , o li tre palmi , e così profondo, e non più situare , e calcare intorno il Curmone , mescolando insiem colla terra del buon concime smaltito.

Di cotal fatta posto il Curmone, e adacquato, e appigliatosi , si deve indi annualmente scalzarlo , non men per lo andar mai sempre adescando a stender rapido le sue radici , con un pò di trito concime , che per recidergli le barboline superficiali , che si trovasse aver poste , onde sia costretto a gettar radici fra le due terre (1). Avvertenza , che non suole , nè mai fu solita aversi da niuno , con grave, ed inemendabile danno degli Ulivi , e di ciocchè sogliasi seminar loro di sotto.

(1) V. Trinci l' Agricoltore sperimentato.

Tutti gli alberi, e più di tutti l' Ulivo getta quasi a fior di terra le sue radici; perciocchè quivi il terreno è più meabile, e si truova quasi a contatto dell' aria; e dovecchè le radici superficiali non sieno state a tempo recise prendono il soprammano di modo, che lo strato delle barboline profonde intisichisce, e si secca (1). Perciò avviene, che poi l' Ulivo radicatosi così superficialmente rimane con le radici esposte alle offese del Sole estivo, e de' ghiacci, perciò non tollera, che le biade gli sian seminate sotto, e gli rubbino l' alimento. Ma con le divisate avvertenze egli regge meglio alle ingiurie delle stagioni; egli accetta, e lascia crescere, e maturarsi rigogliose le biade; e benchè sia stato piantato un tronco così mutilato, come è il Curmone; pure potremo in qualche guisa anche dire, che *serimus arbores, quae alteri saeculo prosint* (2).

ARTICOLO V.

Gli Uovoli

La sola difficoltà della piaga, che ci rimane, pel

(1) Ciò è confermato dalle Osservazioni del du Hamel nella Fisica degli alberi. tom. 1 lib. 1 cap. 5.

(2) V. Ciceron. in Caton. major.

taglio datogli, la quale o presto, o tardi s'incancherisce e rende quantunque giovane ancora già vecchio e cadente l'albero, fu da tanto pel celebre Pier Vettori, che biasimando, e ripudiando i piantoni, richiamò dall'oblio, nel quale si rimaneva sepolto, e introdusse in Toscana l'uso degli Uovoli già accennati dal Columella (1), e da tempi antichissimi praticati senza interruzione dai Calabresi col nome di *Toppavelle* (2). Quanto avrebbe egli più giustamente biasimato i Carmoni, se ne avesse egli avuto sentore? Comunque sia, nondimeno gli Uovoli sono quelle escrescenze, o pur nocchi, li quali a guisa di un gruppo di piccoli porri soglion gli Ulivi metter su la ceppaia, e tra la ceppaia, e le prime superficiali grosse radici, ove presto, o tardi vi germogliano naturalmente, onde il piè dell'arbore si guernisce assai spesso di numerosi vincastri, o rampolli. Cotai nocchi, o escrescenze si devon prima, che germogliassero staccar via con iscure, o con iscarpello in maniera, che ciascheduno di essi porti seco una piccola scheggia di parte legnosa, avvertendo di non fare gran piaga, e di non torre ad ogn'albero, che due o tre Uovoli solamente. Si sotterrano poi in ajuola di terreno arenoso ben diveltato, alla profondità di due dita o tre, in distanza un braccio un dall'altro, ed in situazion solatia. S'innaffian di tanto in tanto, se ne hanno d'uopo, e quivi

(1) De R. R. lib. 5 cap. 9.

(2) V. Grimaldi Istruzione sulla nuova manifattura dell'olio p. 1 c. 1.

germogliano, e custoditi, e sarchiati, e purgati con diligenza da ogn' erba, son già in tre anni arbuscelli da esser posti col lor pane a dimora.

E per verità questo è il metodo, per quanto a me pur ne sembra il men dispendioso, e il più speditivo, ed il più efficace tra i noverati finora (escluso per riguardo della sollecitudine quel dei Curmoni), talchè a ragione il Vettori, che dall'obblio il richiamò, e l'introdusse in Toscana, se ne iva in zucchero descrivendolo. Ma molto meglio riesce poi quel, che in Toscana medesima fu inventata dal Trinci (1), e qui tra di noi è di costumanza antichissima, e il meno imbarazzoso fra tutti, cioè quel degli Ulivastrelli o fatti nascer da noccioli di Ulivo, o pure nati da se medesimi, come or ora diremo.

ARTICOLO VI.

Gli Ulivastrelli o nati spontaneamente, o fatti nascer dal seme, e innestati.

La discordanza, che passa tra il Signor di S. Cesaire da un lato, e 'l Signor de Tour dall'altro, ambe-

(1) Loc. cit. cap. 3.

due Scrittori della Provenza, negando l'uno rotondamente, che mai si possa far germogliare l'Ulivo dalla semenza, l'altro affermandolo, tuttocchè confessi esso pure, che è poco sicuro, ed assai difficile riuscirci, ci fanno bastantemente comprendere, che i noccioli delle Ulive di là dai monti difficilmente germogliano. E ci confirmano in tal'opinione le riserve di più, le diligenze, le cautele, e fino il consiglio, di far mangiar delle Ulive alle Capre, e raccorne poi i cacherelli, ne' quali senzameno vi son anche i noccioli, e seminarli, che si prescrivono per tal'uopo dal dotto Abate Rozier (1). In Italia al contrario non è così: testimonio per dirne un solo, che basti e vaglia per tutti, testimonio Cosimo Trinci, che ci assicura di averne seminati, e veduti germogliare, e innestati delle migliaja (2). E li mette a Cielo, e li preferisce alle talee, soprattutto per lo motivo, che selvatici, e naturali essendo nelle radici, vie tanto meglio si apprenderanno, e resisteranno alle traversie, ed alle vicende delle stagioni. E poichè porta noja, e imbarazzo, e disturbo quel seminare i noccioli, ed aspettar poscia li otto, o li dieci mesi a vederne spuntare il germe (3), e molto più ancora a crescere,

(1) Loc. cit. cap. IV sezion. II. cap. I.

(2) V. nell'Agricoltore sperimentato *Trattato degli ulivi* c. 3.

(3) Il Signor Fabroni però (Adamo) nelle sue Istruzioni elementari di Agricoltura cap. XI. scrive, perchè non otto, o dieci mesi, come seguendo il Trinci ho detto, ma doppo i cinque i noccioli già nascono.

ed istradarlo, perciò a chi voglia esentarsene consiglia egli di fare ir in cerca degli Ulivastrelli nati spontaneamente da noccioli deposti ne' boschi da varj uccelli, che sono ghiotti di Ulive (1), e di traspiantarli quindi in vivajo, e educarli di guisa, che possano nel terzo anno innestarsi, acciocchè dopo un triennio sien Ulivini da esser trasposti nelle coltivazioni (2).

Ma che avrebbe egli detto il Trinci, se avesse visto, o saputo almeno, che quì fin da tempi antichi, senza tanto d'indugio, e d'impazzimento s' innestano facilmente gli Ulivastrelli; li fan germogliare in vivaio,

---

(1) Come le galline, le gabiane, le gaze, i tordi, i merli, i stornelli, e cornacchie, li corvi, e altre sorte di uccelli. Le galline per altro è notissimo dall' esperienze dell' Accademia del cimento, che inghiottendo le Ulive han lo stomaco si muscoloso, e sì forte, che li rompono in minutissime scheggie; e lo stesso fan gli altri uccelli, il cui stomaco è muscoloso del pari. Ma i merli, i tordi, i stornelli, le gaze sembra piuttosto, che da lor sughi gastrici denudati i noccioli dalla polpa, li rigettino nelle campagne, nelle siepi, e ne' boschi. Così in fatti ho veduto farsi dalle gaine, o gabiane sorta di uccello marino ghiottissimo delle cavallette, o sia bruchi, come il Galateo medesimo ci avvertisce.

(2) Dirò anzi quel che mi è accaduto di osservare quest' anno 1791, in cui dall' ingresso di Agosto fin oggi Novembre son cadute delle replicate abbondanti pioggie. Alla sponda dell' orlo di ogni aja degli Uliveti non ancor coltivati ho trovato naticci diversi Ulivastrelli, con due, con quattro, e talor con sei foglie, prodotti senza alcun dubbio da noccioli di Ulive rimaste nel ciglione dell' aja smarrite. Ed io ne ho fatto prendere col loro picciolo pane un centinajo, e passarli in ajuola, dove a suo tempo esser potranno innestati, per indi a un' anno poi trasferirli a dimora dovunque vogliasi. Avranno il vantaggio di poter esser trasposti col lor sito se.

e si pongono d' indi a un' anno nelle coltivazioni ove spesso accade, che nel terzo anno comincian già ad esser fruttiferosi ? Se ne sarebbe senza alcun dubbio stupito ond' io ne dirò alquanto a disteso quì la maniera.

Un Contadino tra i Salentini, che ami l' industria rurale (e ve ne son di non pochi che l' aman forsi un pò troppo) non si dà briga di scerre i noccioli delle Ulive, di seminarli, e di aspettar poscia tre lunghi anni, se pur non più, per vedere gli Ulivastrelli della grossezza di quasi un pollice, come il suddetto Trinci prescrive. Quando è già il Maggio se ne va egli speditamente cercandoli per le Macchie, e pei margini degli Uliveti, ove sian da se stessi nati, e cresciuti alla grossezza di uno, o di due pollici di diametro. Sa distinguere quei, che son nati da noccioli di Ulivastro, dai provvenienti da nocciol di Uliva. Questi han la buccia più liscia, han le foglie più piccole, e più coriacee, e sono meno nodosi, e più dritti. Quei da seme di Ulivastro soglion anzi portar delle spine. E quantunque sarebbe meglio di scegliere quei venuti da nocciolo di Ulivastro, perciocchè meglio resisterebbero alle ingiurie delle stagioni, pure egli preferisce i venuti da nocciol di Uliva, perchè avendo la buccia più liscia, ed essendo men noderosi, sono più facili ad annestarsi, e lo scudetto vi si appiglia poi meglio. Li spianta dunque con il sarchiello, e li svelle con quante più radici portano seco, e con una sega da Giardiniere li taglia lunghi anzi meno,

che più di un palmo (1). Con la bisaccia piena di essi sceglie indi, e spezza, e forma un fascetto di mazzettine di quella sorta di Ulivo, di cui vuol fare l' innesto. Per ordinario gli basta, che le mazzette sian grosse quanto una penna da scrivere, o poco più. Ritornato a casa si asside all' ombra, ed un dopo l' altro l' innesta tutti a scudetto, sebbene siano per sino a cento, e anche più, induggiando a porli in vivajo, finchè non abbia egli terminato. Se compie già fatto sera l' innestamento, non si dà pena, ma se ne appella al domani pel rimanente, piucchè sicuro, com' egli crede, che l' occhio si apprenderà maggiormente.

Si eligge poscia un canton di terra, che sia a ridosso di tramontana, che sia solatio, che sia leggieroso, e insiem pingue, e quando non sia per natura, diveltandolo, il rende tale con del letame ben trito, e col mescolarvici dell' arena. Poi scava un solco in quel piccolo suo divelto meno profondo di un palmo, gittando dal manco lato la terra, e ivi dentro vi colloca i suoi innesti uno presso l' altro distendendo bellamente all' intorno le piccole radichette di ognuno, ed il fusto incli-

(1) Questo a dir vero è un' errore, non lieve errore, onde ben sarebbe evitarlo. Potrebbe essere l' Ulivastrello della lunghezza di presso a due palmi, acciocchè piantandolo quindi a dimora profondo due palmi e mezzo, le radici, che vengon dal dimestico si trovassero a fior di terra, e si potesser recidere, talchè l' albero non mettesse mai sempre, se non dal selvatico dell' Oleastro le sue radici; il che rende poi l' Uliveto assai più gagliardo contro l' ingiurie delle stagioni, e di più durata.

nandolo a manca di un' angolo tra i 50. e 60. gradi, con avvertenza, che ciascun fusto resti fuori di terra due pollici. Scava indi egli con zappa accosto del primo un secondo simile solco, e così prosiegue finchè non li abbia piantati tutti. Gli rincalza poi bene di terra fresca, che calca molto coi piedi, ed appiana la superficie a pendio, circondandola di un ciglioncino all' intorno: mentrecchè la sua famigliuola attigne dal pozzo, che non è lungi, e gli reca dell' acqua, con cui nella prima volta l' inonda: ma ben guardandosi, che non si bagnino gli scudetti delli medesimi innesti, da lui collocati dal lato opposto, donde gli adacqua. Nè d' altro resta se non di andarli spesso annaffiando, sicchè la terra sia sempre umida, e di svellerne l' erbe, che van nascendosi, il che è d' incarico della moglie, e de' figli.

Dentro un' ajuola o vivajo di quattro palmi in larghezza, e in lunghezza dieci, così ei dispone, e vi colloca intorno a ducencinquanta di tali innesti, li quali perchè non usa coprirne il taglio con della cera da nesti, o con altri impiastri, od ungnenti, li cuopre con dei cannicci, o con una stuoja orizontale, alta un palmo da terra, e in tal guisa li lascia due settimane. Poi li discuopre, e li truova, che senza sbagliarne, se non rarissimi, tutti mettono il loro germe, e di guisa vanno indi appresso crescendo, che in Novembre alti un palmo, e talora più, suole venderli a chi ne voglia,

14

per collocarli a dimora nel suo (1). Nè induggian molto a divenir arbori. Al terzo anno al quarto son già arboscelli, che cominciano a mignolare, e ad allegar qualche Uliva, e ai dieci si vede già l' Uliveta bella, e formata, e fruttiferosa, sebben di competente mediocre grandezza ciascun degli arbori (2). E si vedrebbe anche meglio se si ponesse attenzion maggiore nella piantaggione, e nello stradare, ed allevar cotai piccoli Ulivini con diligenza maggiore, che non si suole come diremo.

Vi sarebbero ancor delle altre maniere di propagare l' Ulivo. Basta dire, che ogni spezzon di tronco, o di radice, anche fesso, e diviso in ischegge, se si ponga a propria profondità nel terreno germoglia. Ma poichè ne abbiam già descritte abbastanza, ed ispecialmente quella degli Ulivastrelli innestati, che è la migliore, soprassediamo di dirne più, per parlare della maniera di por gli Ulivi nelle coltivazioni.

---

(1) Prima si pagavan due grana, adesso quattro grana, e sovente sei l' uno.

(2) Ai dieci anni soglion produrre un quarto, e talor fino a un terzo di tomolo di Ulive ciascuno.

CAPO IX.

Della piantazion degli Ulivi.

Ma in qual maniera, e con quai cautele, e avvertenze si dee piantarli? E come debbonsi ne' primi anni allevare?

Ella è cosa già risaputa, non ogni Clima ammetter l' Ulivo, nè si potere interamente emendare i difetti, che dal Clima derivano. Diceva Plinio *Coelum nullo modo flecti* (1). Perciò siccome il maggior nemico, che si abbia l' Ulivo è il freddo, è il gelo, è il giaccio troppo smodato, ovecchè si abbia un sito, che sia soggetto a delle gelate assai troppo intense, o non si dovrà pensar punto di vi formar l' Uliveta, o se si voglia contender quasi con la natura, e bravare le nevi, e il gelo, sarà almeno il caso di scegliere, e di porre in tal sito di quella sorta di Ulivi, che meno al freddo son soggetti. Tale è l' Ulivo *Coreggiuolo* di Toscana (2), del quale, siccome dissi, io ne ho quì introdotto la razza: tale è l' *Aurina* di Venafro (3); tale è l' *Uliva odorante*

---

(1) Histor. Natur. lib. 16 cap. 31 §. 2 3.

(2) V. Selva di cose agrarie nell' anno Rustico nono pei Contadini della Toscana Firenze 1782 pag. 104, 106, 107.

(3) Ch'è la stessa, che la Licinia, di cui Catone, e Varrone diceano, che ama di stare in luogo magro, e freddo, e che oggi vengono assicurato che è di legno fortissimo, e sostien senza danno il peso delle nevi.

descritta nella duodecima specie di M. Rozier ; e tale la *Boutiniane* descritta dal medesimo nella nona specie ec. (1).

Riguardo poscia al terreno, si dee dapprima saperne l' indole , e la situazione , e la qualità. Quest' avvertenza la inculcan tutti i buoni Scrittori dell' economia degli Ulivi , e principalmente Catone. Ve n' è di fatti di cotal sorta, che amano di restar folti, e con di molte vermene ; tali altre , e la maggior parte, che vogliono essere assai diradate. Di queste adunque si può fornire dei piani e fornir di quelle le alture. Tale , che si compiace dei terreni sterili , e tale , che li vuol caldi , e succosi ; tale , che molto , e tal , che nulla tocco dalla brusca , e abronzito. Perciò quando la situazione , e l' indole del terreno è portata , è disposta ad esser soggetta a questo , o a quel male , si deve porvi gli Ulivi, li quali meno ne son capaci. E oltracciò si deve prima, che far gl' innesti , e por gli Ulivini , darsi ogni cura per la scelta della qualità del frutto, che recar sogliono le diverse sorte di Ulivi. Siccome il fine per cui si pianta un tal'albero è principalmente per l'Olio , che suol produrre, così si dee aver notizia, di quali sorte lo versin di perfezione, di quali il versan nella maggiore quantità , ed a quelle sorte appigliarsi, che o per l' uno, o per l' altro oggetto sono eccellenti, massimamente per

(1) V. Rozier loc. cit. cap. 2. Sezion. 1. pag. 17. , 18.

quanto spetta alla quantità del liquore. Son dodici anni, che questa è stata la mia principale ricerca. Nei nostri Salentini terreni noi non abbiamo più oliosa Uliva dell' *Ogliarola*: nè tra noi ci era, chi immaginasse potersi trovare altra sorta di Uliva, che versi un' olio più fine, di quel, che versalo la *Cellina* nostrale. Ma dalla Tavola della qualità, e della quantità del prodotto di ciascuna delle sorte di Ulive da me premute in circostanze del tutto pari (1), si vedrà chiaro, che sull' uno, e sull' altro oggetto la Nazione viveva molto ingannata. Innestando dunque gli Ulivastrelli (torno a ridirlo) cercar si debbono delle mazzette di Ulivi della razza migliore a mia imitazione.

Ciò posto in prima, si vuol avere per cosa certa, che sebbene l' Ulivo brami un terreno ghiajoso, o arenoso, ma pingue: sebbene goda egli molto dei colli (2), pure ci sa stare dovunque l' arte puote industriarsi, che ci si avvezzi, e che il terreno cangi anche d' indole, e di Natura un tal poco. Un suol però, che sia affatto cretoso: un suolo acquitrino gli son nemici; tutti poi gli altri gli si confanno.

Non ho detto, non dirò nulla della cotanto inculcata avvertenza, che non si scelga un terreno, donde di fresco sia stata divelta la Querce (3); e assai meno che

---

(1) V. a C. 8.

(2) *Medios Clivos amat*. Pallad. de R. R. lib. 3 Titul. 18.

(3) *Oleis inimica propago Quercus* era un' opinione ricevulissima tra gli Antichi.

non si ponga vicino a lei ; perchè la sperienza di Ulivi fronzuti sempre , e morali : di Ulivi fertili benchè avessero delle Quercie dappresso, e le radici dell' une , e degli altri si toccassero , e s' intralciassero tra loro , mi spinge a non prestarci credenza alcuna. Ho visto anzi degli Oleastri innestati, e cresciuti assai ben vegnenti sopra le siepi , accanto ai quali di quà , e di là s' innalzavan delle alte Quercie: ne ho viste persì sotto, ed all' ombra della Quercia medesima, poco in vero elevati, e di poca ramificazione : ma però fertili nondimeno.

Volean pertanto gli Antichi , che si scavassero un anno prima le fosse, o formelle, in cui deono porsi li nuovi Ulivi ; che fosser profonde li cinque palmi, e così di poi si lasciassero esposte all' aria a sentir la sferza del Sol retorrido, e la crudezza del Verno : perchè in tal guisa il terreno riman concotto, rimane trito, riman meabile dalle barbe, che posta la pianta vi andrà gettando. Savia al certo è una tal cautela, e da tutti poi gli Scrittori adottata : ma non pertanto io l' ho vista , e la veggo quì tuttodì tralasciare , senza verun visibile nocumento.

Ma in qual distanza porre le pianterelle , e persì i Curmoni tra loro ? Si deve far distinzione fra un terreno ed un' altro , e fra sito, e sito , e fra Clima, e Clima. Così il ferace terren dell' Africa voleva ai dì di Magone gli Ulivi lungi un dall' altro non men di piedi Romani settantacinque, che ragguagliano a ottantadue $\frac{1092}{1109}$

de' nostri palmi: perciocchè quivi sì rigogliosi cresceano, che come dissimo (1), da un sol'albero spesse fiate otteneansi di Olio ben mille libre. Così in Ispagna ne' dì di Plinio si ponevano assai distanti (2): Così a dì nostri si pongon nell' Aragona undici passi tra lor lontani (3). Nella Sabina all'incontro tutta di colline, e di poggi rialta, van più vicini di molto, e Caton diceva da venticinque sino a trenta piedi lontani un dall'altro (4). Buona è perciò quella regola, che è prescritta dal Columella (5), che nel terren pingue, e da semina la distanza non sia men di sessanta piedi da un lato, dall'altro poi di quaranta: in terreno magro, e non atto a semina si restringa alli venticinque.

Nè questo è un punto di leggier rimarco per certo. Doleasi il savio Grimaldi, che d'ordinario nella Calabria gli Ulivi antichi eran troppo fitti, onde sperticati, e necessitosi di esser diradati (6): posso anch'io dolermi, che tra noi Salentini, massimamente le piantazioni da un secolo in quà son sì fitte, che i più avveduti, già accivettati, le van diradando, e dei tronchi svelti formano delle piantazioni novelle, o li vendono a chi ami

---

(1) V. Plin. L. 17 Cap. 12.
(2) V. L. cit.
(3) V. il Gentiluomo Coltivatore tom. 17 L. 8 P. 2 c. 9.
(4) Plin. loc. cit., e Catone stesso cap. 16.
(5) L. 5 cap. 9.
(6) L. cit. cap. 2.

porne sul terren proprio. Vergogna invero , diceva Plinio , vergogna di chi con sì poco accorgimento gli avea prima piantati così d'accosto tra loro, che le radici intersecandosi, ed intrecciandosi l' una l' altra contendessero scambievolmente dell' alimento, e la uggia, che i rami si dovean fare l' un l'altro nocesse lor sempre, onde fossero infertili perloppiù (1).

Perciò ai voti dello Scrittore sudetto accoppio anche i miei che la vigilante provvida man del Governo dia ad un avveduto Ispettor generale la facoltà, che girando su i luoghi, faccia ciocchè il timido possessore da una mal'intesa economia ritenuto non oserebbe di fare. Nè quì saria d' uopo cotanto di un tal violento rimedio , per le piantazioni, che ho dette. I medesimi possidenti uno dopo l'altro vedendo la utilità , che n' è derivata a quelle Ulivete , che state sono già diradate, lo farebbero da sestessi. Ma quegli Ulivi che sono annosi, che sono vegeti, ed al postutto non sempre restano infertili totalmente, ma sogliono recar qualche frutto , su di essi appunto se posti sono in terreno frumentario, una mano poderosa io vorrei, che salutevolmente spietata sì li diradi, che vi si possa poi con profitto sementar sotto del grano. La bella cosa per vero sarebbe quindi il veder li restanti Ulivi

---

(1) *Illam inscientiam pudendam esse conveniet, adultas interlucare multo plus, et in senectam praecipitari, aut (plerumque ipsis qui posuere coarguentibus imperitiam suam) totas excidere. Nihil est fœdius agricolis quam gestae rei pœnitentia.* V. Plin. Histor. Natur. L. 17 cap. 13 §. 19.

spandere altieri intorno i di loro rami, e far bella prova, mentrecchè a' loro piedi verdeggia sotto, e ci cresce fino a produrre bionde, e piene le spighe il grano. Poichè i terreni da semina sono la maggior parte in questa penisola tutti ingombri di Ulivi, indi è, che ella perloppiù manca del principale sostentamento, manca del pane; e quantunque si abbia dell' ubertose ricolte di Olio; pur di ordinario languisce nella miseria, i proventi suoi profondendo a farselo recar dalla Puglia, e talora ancor dal Levante. Diradata però così buona parte almeno (1) del nostro Uliveto, oltre la rarità del bisogno riguardo a' grani, si ridurrebbe la lor coltura a picciola spesa, perchè degli Ulivi si potria dir con Virgilio

Ipsa satis tellus, cum dente recluditur unco,
Sufficit humorem, et gravidas cum vomere fruges (2).

Chiedendo scusa pertanto della digressione in grazia del mio patriotico zelo, e là donde io mi era partito tornando dico, e ripeto, che nelli piani, ed in buon terreno la distanza tra l' uno, e l' altro albero non sia più dei settanta palmi, non meno sia di sessanta; ma nei terreni pietrosi, o magri, ma nella china delle colline, in ispezieltà se non sian ventilati di troppo non sopravvanzi li venticinque, od al più i trenta, ad imitazion

(1) Dove i terreni però son frumentarii.

(2) V. Georgic. L. 2.

15

del Columella citato (1). Meglio però sarebbe su tal proposito *laxitate delinquere (2)*.

Principalissimo avvertimento è di poi di dispor le fosse, e le file degli alberi in quinconce, o sterzatamente, di guisacchè da qualunque canton, che si guardi si corrispondano a dirittura, non pel motivo soltanto, che la veduta n' è deliziosa; ma perchè ancora ciascuna pianta è più al largo, e gode distribuita ugualmente a tutte la sua porzion di terreno (3). Ma di un avvertimento sì salutare, e giocondo ebber poca memoria gli antichi abitatori quì del Salento. Assai raro rarissimo è l' Uliveto, che tra di noi si ritrovi posto con simetria; ciò dipenda, o perchè lo ignoravano, o perchè i Saraceni, che invaser dopo questa Provincia, costume avendo di innestar gli Oleastri, ove per natura si ritrovavano, non si brigaron ne assai, nè poco dell' ordine.

Delle razze adunque migliori innestati, e in distanza, e con l' ordine divisato bisogna porre i piccioli Ulivini, che ho detto. Non sarà d' uopo per loro di anticipatamente scavar delle grandi fosse a campana, e profonde di quattro, o di cinque palmi; ma fia però

(1) De R. R. L. 5 C. 9.

(2) V. Plin. L. 17 cap. 12, Section. 19.

(3) *Quid illo quicunce speciosius, qui in quamcumque partem spectaveris rectus est? Sed protinus in id quoque prodest, ut terrae succum aequaliter trahat.* Quintil. de Orator. Cap. 3.

lor giovevole sempre fognarle con delle pietre nel fondo, e poi soprapporre la stipa su della quale, ed intorno alla pianterella sia necessario di porvi del terren pingue mischiato con un corbel di ben ismaltito concime, e calcarlo, e ricalcarlo intorno coi piedi. Volea anzi Catone, che non solamente coi piedi, ma per di più si pigiasse il terreno con mazzeranga, dopo collocato l' arbuscello, in suo sito (1); e a un di presso poi tutti gli altri sono stati di un medesimo sentimento, se non erro, persino al Trinci (2). Da costui s' inculcò poi l' opposto, ed è oggigiorno seguito da qualcun' altro. Tra noi però è di uso antico la prescrizion Catoniana, ed essa mi par più unisona alla ragione. Le radici attraggono dal terreno il nutrimento a proporzion, che ci si combaciano. Calcato adunque, e pigiato sopra di loro, lo toccano; e ne son tocche di più, ed in quanti più punti il toccano, altrettanto più nutrimento deono assorbire.

Calcato, e pigiato che sia il terreno, si de' zappare in giro alla profondità di un pò più di mezzo palmo, e

---

(1) *In scrobem cum ponas summam terram subdito; postea operito terram radicibus fini, deinde calcato pedibus bene, deinde festucis, vectibusque calcato quam optime poteris, id erit ei rei primum.* Caton. cap. 29.

(2) V. l' Agricoltore sperimentato nel Cap. 4 delle viti: Cap. 3 dei Gelsi: Cap. 5 degli Ulivi, e dovunque parla di piantazione. Non fu però il primo il Trinci, che pensasse così, perchè io lo truovo inculcato anche dal Davanzati nella sua Coltivazione Toscana.

raccomandare la picciola pianta ad un palo, od almeno ad una canna; ed ove il campo non sia difeso da siepe, fare alle pianterelle un picciol chiuso, e riparo di spine all' intorno (1). Sembra alle prime ridevol cosa il vedere una simile piantazione di virgulti di Ulivo, e in cotanta distanza, ma indi a cinque, o sei anni, se il cultore bada a diriggere col coltello, e stradar la pianta, e a zapparla, e a svellerne spesso l' erbe, che nascer sogliono a lei dappresso: a scalzarla anzi ogn' anno, e a reciderne le barboline superficiali (importantissima avvedutezza, siccome dissimo), o poi a regalarla con pochi pugni di buon concime, si stupirà nel quarto, o quinto anno, che sia già formato un arbuscello di quattro e più palmi di altezza, e che mignoli in primavera, ed alleghi ancor delle Ulive.

Così se il terreno sia frumentario. Nè perderassi alcun' anno, che non vi si semini, o del grano, o delle

---

(1) Si usan tra noi le siepi di piote, o sien zolle erbose. Raro è quel podere, che sia chiuso di muro a secco. La maggior parte anzi delle tenute non han nè muri, nè siepe, e se l' hanno, ella è così bassa, che può facilmente saltarsi, non che dagli uomini, e dagli armenti, ma dalle più picciole greggie. Peggio è, che il dritto di pascolare non è vietato, se non ne' soli mesi di raccolta delle Ulive. Quindi i pascoli sono a disposizion del bestiame altrui, ed il maggior numero degli Ulivi è privo dei rami di primo palco, perchè o furono dal principio recisi, o si recidon per forza dal Potatore, perchè rosi dal venefico dente degli animali. Non era così nel secol passato, perchè in vigore le leggi della Bagliva; poi come troppo rigide in luogo di moderarle, e farle osservare, non ci si mise più veruna attenzione. Dio guardi, che negli altri Paesi regni questa nocevolissima anarchia.

civaje , o pur del cotone , ma coltivandolo sempre con la zappa , non con l' aratro , per evitare , che l' avido bue non isvelli la pianterella , o che il bifolco baggeo col vomero non lo rompa , o lo svelga. In questa guisa si può tra noi con di pochissima spesa formar dei vasti Uliveti , e si potrebbe per ogni dove imitar lo stesso , senza mai perdere li proventi del fondo , ed avvezzando le piante , a non si guardare in cagnesco con le biade, che da anno in anno vi si van seminando. La cura bensì maggiore , che si dee avere si è, che la greggia, e in particolare la capra , non vi abbia giammai l' ingresso , perchè rodendo in vetta la pianterella , sì la danneggia , che mai non giunge a formare indi un arbore ben compiuto.

Ma quando il sito , o la condizion del suolo non torni conto al Padrone di seminarlo : quando si è incolto , macchioso , e pietroso il terreno , talchè per forza convenga pria di boscarlo , e diveglierlo (il caso appunto per quanto io credo , che la Reale Clemenza suppose allorchè prosciolse fin per trent' anni di ogni qualunque tributo li nuovi Uliveti) , allor , se si voglia d' indi a venticinque , o trent' anni vedérselo bello , e formato , e vegeto , e adulto , e fruttiferoso quanto ogni altro , il mezzo è facile certamente. Il mezzo è di divegliere il fondo , e porvi un vigneto , tra cui nella distanza , ed ordin prescritto i piccioli eletti innesti di Ulivi. La loro spesa di compra , di piantazion , di

mantenimento sarà sì tenue da non aversi in conto veruno; ed indi ai trenta, ai trentacinque anni, allorchè la vigna è sì stracca, che non produce neppure la spesa della coltura, togliersi via intieramente, e fia degli Ulivi la cura di retribuire il cultore delle carezze, che loro debbansi usare (1).

Ecco dunque col minimo possibil dispendio moltiplicati gli Ulivi. E già tra le due maniere, che ho testè divisate, ed in altra ancor delle antiche, se n' è da cinque anni in qua non meno posti in Provincia, che intorno a cinquantamila alberi, e se ne va alla giornata dappertutto ponendo viemaggiormente. Dacchè il prezzo degli Olii montò sì alto: dacchè di vantaggio la Reale Clemenza dichiarò per trent' anni esenti di pagamento gli Ulivi, che si ponesser di nuovo, ha invasi tutti un generale genio, o entusiasmo di far dei nuovi Uliveti in terreni, li quali prima si trovavan selvatici, e incolti. E per tutto il Regno, per quanto sento è così, e di là dal Regno eziandio.

Ma giova egli per la Provincia, giova egli al Regno, che tanto tanto ne sia moltiplicata la piantazione? Riguardo a noi Salentini credo io, che nò. Non sovviemmi nella mia età, che siano mai mancati gli Olii d' imbarco nel Salentino. Ogni nuovo ricolto ne trova

(1) E questo a un di presso è il metodo commendato dal vero Amico degli Uomini, il dotto Signor Marchese Palmieri ne' suoi Pensieri economici relativi al Regno di Napoli pag. 45 not. a.

sempre qualche abbondanza di vecchi. Or se la copia soverchia facesse un di ricaderne il prezzo al livello antico, l'Uliveto sarebbe meglio lasciarlo incolto, ed i Salentini si rimarrebber nell' indigenza. I viveri, e tutto ciò, che fa d' uopo alla sussistenza montati già a prezzi stradoppii: il lusso eccessivamente innoltrato: la mercede de' contadini già ridoppiata: il tempo del loro lavoro ridotto al quarto della giornata (1); tutto ciò ci convince, che dove i prezzi degli Olii tornassero ai prezzi antichi, la cultura degli Ulivi decaderebbe, e avverrebbe all' intera Provincia, quel che in Brindisi avvenne, che mancandosi di vigneti, se ne posero di cotanti, che oggidì spesse fiate non si ritrova che far del vino. Hanno d' uopo li Salentini di campi da semina, anzicchè di ulteriori Uliveti. Per questi sarebbe il caso piuttosto di un' Olandese politica. Ma dove sono io trascorso! Par che mi senta già pispigliare all' orecchio: *ne sutor ultra*

(1) Ordinariamente tutto il tempo, che dicon giornata si riduce a cinque ore, delle quali un' ora almeno è impiegata pel desinare, cioè a mangiarsi quel pane, che portano. E i riggiri, e i lunghi intercalari, e i cicalecci, nell' atto, che stan sul lavoro! Non si zappa propriamente tre ore, e si dicon giornata. Raro è colui, che vada a lavorare altrove il resto del giorno ei va a starsene nella bettola. Così quantunque la popolazione sia assai cresciuta, pur si coltivano men quantità di terreni di prima. Ma il prezzo di quindici grana in circa per giorno è assai poco ne' dì correnti, per lor mercede . . . . Io lo vuò concedere. Si paghi più: si paghi anche il doppio, ma il Sole sia quello, che misuri il tempo della fatiga, il Sol, che nasce il principio, il Sol, che tramonti il fine. A un tale enormissimo inconveniente non potrebbe ripararci se nol Governo.

crepidam. Me ne avvedo, il confesso, e ne chiedo scusa. Poichè però si tratta di moltiplicar gli Uliveti a scopo già di moltiplicar anche l'olio, tanto più mi vuò far coraggio a proporre un efficacissimo mezzo, pel quale senza moltiplicare il numero degli Ulivi, si moltiplichi intanto l'Olio. Sia dunque

CAPO X.

Della maniera di moltiplicare il prodotto degli Ulivi, senza moltiplicare il numero de' medesimi.

Che degli Ulivi se ne ritrovi di molte guise; che tra le tante la maggior parte non dien dell' Olio di qualità, o non ne diano che scarsamente: che delle poche, e particolari, altre lo dieno eccellente, ed altre ne siano all' eccesso fornite, ciò è cosa da altri accennata, e da me posta in tanta evidenza da non aversene verun dubbio; e dove poi parlerò delle varie maniere di Ulive a me note, dirò persino di quanto ne sia fornita ciascuna. Così sono io venuto in chiaro, che tuttochè la nostra Uliva Ogliarola sia nel quantitativo dell' olio superiore di un terzo alla maggior parte delle altre nostre sorte di Ulive, pur ve n' è altrove nel nostro Regno medesimo alcune, le quali in olio son superiori d' intorno a un terzo della medesima nostra Ogliarola, nè riguardo alla perfezion del liquore le cedon nulla. E di tali appunto intendea di dire poc' anzi, allorchè inculcai, che le mazzette, per innestare gli Ulivastrelli, si procurassero delle razze migliori.

Qualora dunque riuscisse, per così dire, di tracangiare il nostro Uliveto in un' altra sorta di Ulivi, che fossero più ubertosi di olio, che i nostri non sono, o sia le cui ulive ne versassero in maggior copia: qua-

lora pure la Calabria mutasse le sue *Coccitaniche* in altre sorte migliori : qualora in somma pel Regno , e in ogn' altro Oleario Paese si coltivassero a preferenza le specie , o maniere di Ulivi le più pregevoli , o per la condizion del liquore , o per la quantità del medesimo, è indubitato, che senza punto occupar nuovi terreni, per piantazione di aggiunta , si accrescerebbe la condizione , o sia squisitezza dell' olio , o si accrescerebbe il quantitativo del medesimo , non altrimenti , che se si fossero aggiunti tanti altri nuovi Uliveti. Con ciò di più in quanto a noi , che siccome tra tutte le altre specie di Ulivi il nostro Ogliarolo si osserva il più soggetto alla malattia della Brusca , potrebbe darsi , che la nuova specie , o maniera , che s' introduce , non fosse affatto , o fosse almeno assai men soggetta a un tal male.

Sicchè dovriesi per via d' innesto dar nuovo aspetto, e natura al nostro Uliveto , non già ad un tratto, e tagliando in tronco , o sia a corona l' Ulivo ; che ciò sarebbe un privarsi per anni ed anni dell' ordinario ricolto e riuscirebbe rovinosissimo, e impraticabile affatto dai possidenti , ma da anno in anno innestando quei rami , i quali perchè spossati , ed inoperosi , va recidendone il potatore. Sol saria d' uopo però ritardare la potagione per sino al Maggio (poichè tra noi non si suole , per innestare gli Ulivi adoprar le marze , siccome si usava ne' tempi antichi (1) , ed oggidì si usa ancora tal fiata

(1) V. Columell. lib. V. C. XI.

altrove, ma bensì suole innestarsi a scudo), saria d' uopo, io diceva, di ritardare la potagione per sino al Maggio , e siccome il ramo si suol recidere rasente il tronco , così saria giuoco forza reciderlo , lasciando un zoccol di un mezzo palmo , sul quale zoccolo tostamente annestare. E poichè quì è opinion comunale de' Contadini , che in ogni dodici , o quindici anni ogni Ulivo è rinnovellato di nuovi rami , e operosi (perchè recidendo ora un ramo , or un altro il più , che possa indugiarsi son dodici , o quindici anni a veder rivestito l' albero di rami , e vermene del tutto nuove) , quindi è , che ogni volta , che và potato innestando i zoccoli de' rami recisi , si troverebbe fra il detto tempo tracangiato l' Ulivo in un' altra sorta diversa da quel che esso era.

Aveva io di fatti un picciolo Uliveto di piante piuttosto giovani, il quale è in sito soggettissimo al mal della Brusca. Raro era l' anno , che quanto men , quanto più non ne fosse tocco. Ad imitazione di varj Paesi di Ulivi, che poicchè soggettissimi in questa Provincia al mal della Brusca, hanno tutti tutti li loro *Ulivi Ogliaroli* innestato in *Ulivi Cellini* (sorta di Ulivo non raro quì tra di noi), volli anch' io pure cangiarli in Cellini. E percciocchè io affatto ignorava allora, che li Cellini eran così poveri di olio, come indi poi la sperienza me gli ha insegnati ; e assai men sapendo, che vi fossero di altra sorta di Ulivi più oliosi molto degli Ogliaroli , sono oramai non più che dodici , o tredici anni, che cominciai

ad innestarli nella divisata maniera, e adesso senza avere perduto mai punto una dramma dell' ordinario prodotto, perchè ne ho fatto andare innestando da anno in anno i recisi rami, siccome ho detto, adesso giganteggiano già tutti tracangiati in Cellini, e nell' anno corrente hanno a meraviglia allegato. Se avessi allora saputo quel, che ora so, gli avrei innestati nelle sorte più elette, ed avrei così migliorato il valor del fondo di più di un terzo, perchè avrei accresciuto il prodotto di presso a un terzo, e prodotto netto di spese della cultura : dacchè di qualunque maniera, che sien gli Ulivi, la spesa sempre è la stessa.

Ho ad ogni modo però da sei anni in quà resa nazionale la razza dell' Ulivo Infrantojo del Morajuolo, del Coregiuolo della Toscana (1), e ne ho già da tre anni in qua viste le Ulive; che benchè piccoli Ulivini cominciarono ad allegarne fin dal terzo anno: ho fatto degl' innesti della *Licinia* (oggi *Aurina*), e della *Sergia* (oggi *Resciola*) di Venafro che la Reale Clemenza a mie suppliche presentate al Supremo Consiglio delle Finanze, si degnò tre anni addietro di farmene di là spedire delle mazzette : e ne ho fatti altresì della *Cilina* della Peucezia, e della Uliva *Cirieggia*, e di altre celebri per la perfezione dell' olio, o per la

(1) E ne son dovuto all' espertissimo, e gentilissimo agricoltore Filosofo Proposto Lastri, che li comprò, e me li mise per la via di Livorno a mie spese.

quantità del medesimo, come poi nella seconda Parte vedrassi. Si anderà per l'appresso sperimentando, se il nostro suolo, se il nostro clima, siccome credo, le accetta; e protesto adesso, e dichiaro, che i di loro alberi resteran consegrati per uso pubblico. Si potrà poi da anno in anno torre discretamente dalli medesimi delle mazzette per propagare, e diffonderne per innesto la razza nella Provincia. Di questa guisa si potrà rendere notabilmente o più copioso l'olio, della massima perfezione, o più copiosa la quantità.

CAPO XI.

Della cultura, che più si addice all' Ulivo già fatto adulto.

Farà qualcuno per avventura le maraviglie, che avendo io detto, e provato l' Ulivo viver persì de' secoli, e recar frutto, quantunque lascisi sempre incolto, mi eligga ora di divisare, quale coltura più gli si addica. Ma altro è lo asserir, che l' Ulivo viva, e che *aliquid patrifamilias praestet* (1), altr' è di poi, che egli vegeti rigoglioso, e fresco, e morato, e che faccia pruova, per quanto il sito, per quanto il tronco, ch' egli ha, n' è capace (2). Calcolano tra noi li periti, che in ispazio di 50 passi di ogni lato di buon terreno vi possan reggere, ed esser fertili, tanti Ulivi che senza di un grande sforzo producan quattro macinate di ulive, se vi si adoperi la cultura la più usuale. Se siano incolti, saranno meno ramosi, saranno meno fronzuti, mignoleranno per conseguenza anche meno, e piucchè men parimente essi allegheranno, e porteranno a perfetta maturità delle ulive. Se coltivati poi coll' aratro, saran più veggeti, più ramosi, ed a proporzione recheranno appena del frutto, ma se saranno da tanto in tanto coltivati, ed accarezzati con la zap-

(1) Columell. L. V. C. VIII.

(2) A misura, che il sito è più propizio, e più sostanzioso, e a misura che il tronco è più grosso, e sincero, tanto più maggior copia di frutto produce.

pa, se concimati, se di frequente scalzati pure, come diremo, e con intelligenza potati, allora sì, che rivestirannosi di sempre nuovi germogli, e vermene, cosicchè un albero, che produca per esempio un cofino (1), o due, o tre di ulive, ne produrrà fino al doppio, ne produrrà fino al triplo, e ciò meno fallacemente, che per sua natura esso suole (2).

Vero è, che le ulive di sito incolto versano un olio di squisitezza maggiore, che se il sito stesso si coltivasse; vero è, che son anche più oliose le ulive di sito incolto, checchè in contrario ne voglian dire taluni, i quali non prendon norma dalla sperienza; ma il certo è, e ben lo sanno quì tutti i Contadini, che piucchè l' Ulivo va accarezzato, tanto meno è squisito l' olio, ch' esso produce, e tanto meno oliose anche son le sue ulive (3). Ma un po po meno perfetto l' olio, un po po meno oliose, che sien le ulive, assai poco monta, per rispetto alla quantità, che dall' istesso albero se ne ottiene, poichè produce assai più di ulive.

Tralascio poi di dir, che sembra una sorta d' ingratitudine la più crudele il non aver cura di una pianta, da cui dipende il nostro sostentamento. Tralascio, che si

(1) Noi diciam cofino di Ulive una misura uguale esattamente ad un tomolo e mezzo raso di misura Napolitana.

(2) *Mentietur opus Olivae.* Habacuch. cap. 3 num. 17.

(3) Questa è una verità troppo trita fra Salentini. E se altri ha scritto il contrario si è certamente ingannato.

dee porre a conto di utile quel diletto, che reca un Uliveto ben disposto, e ben colto; ed a conto di grave perdita, e danno l' orror, che spira il vederlo al contrario in mezzo alle selci, alli triboli, alle spine, ed alli frutici, ed a' suffrutici di ogni sorta, che gli contendono, e che gli rubbano ad ogni momento la nutrizione. Tralascio in fine, che se accada l' infortunio di doverlo vendere altrui, s' egli è ben posto, e ben tenuto, ha il valore del doppio, che se si fosse tenuto incolto. E quindi è il comunale nostro proverbio: *casa fatta, e roba sfatta, beato è quello, che l'accatta.* Dicea veramente Catone (1) tutto il contrario: ma per riguardo agli Ulivi Catone di certo ingannavasi (2).

Mal consigliati adunque, e assai poco intesi di economia quei paesi, che non coltivan gli Ulivi. Si deve anzi piuttosto ecceder qualche tantino, che trasandare di coltivarli. Amantissimo degli ulivi, siccome egli era, mio Padre, e tanto, che quelli pochi, che possedeaue, solea chiamarli secondi suoi figli, nè mai vi facea tirar un solco, o darci zappata, ch' ei non ci fosse presen-

(1) *De Domino bono colono, bonoque aedificatore melius emetur.* De R. R. Cap. 1.

(2) Narrava Iscomaco appo Senofonte (nell'Economia c. 20), che suo Padre soleva spesso comprar de' poderi mal tenuti, e mal ridotti, che poi dopo averli ben coltivati, e ridottili in gran rigoglio li rivendeva con suo gran vantaggio. Gli Ulivi soprattutto sentono subito le carezze del coltivo, e così di rami nuovi, e di nuove frondi si adornano, che vagliono quasi il doppio del prezzo, che si comprarono.

te (1), fu il primo, che quì introdusse di trattarli come i vigneti, nel modo stesso facendoli zappare ogni quattro, o cinque anni (oltre le replicate annuali arature , e il zappare all' intorno ogni piede di albero , dopo di aver tutto il terreno fattolo ben roncare), e a modo di campo da semina sparsovi del concime abbondantemente. Di che alle prime ne fu deriso , perciocchè gli Ulivi non solevano quì tra noi vedere altro splendore, se non del vomere (2) ; ma al vedersene poi gli effetti , ogni buon economo di campagna seguì l' esempio , ed oggidì si può dir di certo , che non vi è in Provincia paese, che più di questo accarezzi i suoi Ulivi. Nè quando è l' anno di usar la zappa quì si costuma di zappar sempre il terreno, come si zappan le vigne : quando anzi è molto occupato o da rovi , o dalle selci , o dalla gramigna, o pur da altra pianta parasita , si usa di divettarlo alla profondità di un palmo e mezzo , od almen di zapparlo a taglia , come suol dirsi, e pulirlo di ogn' erba ostile. Ma benchè si usi circospezione , e cautela in ciò , pur di molte radici ne son ferite, o recise , e gli alberi ne patiscono , e se ne dolgono alquanto nel primo anno , e sovente ancor nel secondo ; ma quindi poi , dacchè le recise radici ne soglion mettere delle nuove, ed al dop-

(1) Perciò Catone cap. 4 diceva quel proverbio : *Frons occipitio prior*, per dinotare l' utilità che arreca la preferenza del padrone alle villereccie faccende.

(2) E 'l vomere , che splende sotto il lavor , che fa. Rolli Poesie.

pio, ringagliardiscono essi patentemente, e di nuovi rami, e di nuove frondi, e molte indi ulive producono.

Due son gli errori però, quanto inavvertiti, altrettanto di rilevanza, che i Salentini commettono nella coltura de' loro Ulivi. Il primo è, che le arature si danno assai larghe, e superficiali. Tra un solco, e l' altro si nota talor la larghezza di un mezzo palmo, di un palmo di terreno del tutto incolto, ed agreste; nè si profondano i solchi se non due pollici, od al più tre. In questa guisa dopo tornato ad ararci, vi resta come fatto a scacchi tutto il terreno. E si può dir, che sia questa la buona maniera di arare? Sembra anzi, che quasi vogliasi baloccar gli alberi con una finta aratura, o piuttosto ingannar così il possessore inesperto, e corrivo. Si deve smuovere, si dee ridurre in farina il terreno, onde l' aria esterna vi s' introduce con facilezza, e coi sali, e con gli olii, di cui sempre va pregna, e assai più colle particelle di aria fissa, delle quali giammai non manca, nutrisca le radici, e con le radici poi tutto l' arbore. A tal proposito anzi avvedutamente avvertisce il Trinci (1), che quando sia stato ben governato il terren degli Ulivi, acciocchè si rimanga, e si mantenga per lungo tempo soffice, e a pori aperti, onde le particelle dell' aria vi abbiano l' adito facilmente, si vieti affatto l' ingresso al minuto bestiame, perchè

(1) L. 2 Cap. 9.

altrimenti il calpestìo del medesimo, così vi pigia, e v' incrosta il terreno, che ne rimane impedito il passaggio all' aria fino alle minute radici. Ed un' aratura superficiale: un' aratura, che appena riga, appena graffia la cotenna della terra, può esser da tanto, che apra il commercio tra le minutissime aeree particelle nutrimentose, e le barboline dell' albero? Io me ne rido.

Il secondo errore poi è quel di credersi generalmente da' Contadini, che per gli Ulivi non abbia luogo la regola generale di non ismuover la terra, quand' ella è molle, e bagnata. Non si coltivan le vigne: non si aran le terre, se sia bagnato il terreno, gli Ulivi poi si arano, e si zappano volentieri; donde ne avviene, che il terreno, come il Davanzati diceva (1), arrabbia, e divien sì fitto, da far un argine insuperabile da' benigni influssi dell' aria. Questi errori son così grossi, e madornali, che a qualunque altra Nazione io me asterrei di avvertirli; ma la Nazion Salentina, la quale in alcuni punti non lascia vincersi da niun' altra in agricultura, e in alcuni poi è così goffa, e così rozza, e così anzi del tutto barbara, che fa vergogna, e pietà, come ne' divisati due capi, non è mai troppo il ridirlo.

Si dee dunque arare, e profondamente il terreno, di tal che il vomere gli apra i fori, e lo stritoli, e lo

(1) La Coltivazione Toscana. Tempo del potare.

sfarini. Si deve fra i cinque, o i sei anni una volta bene zapparlo, e quasicchè divellarlo. Si dee ingrassarlo spargendoci del buon concime smaltito, e mescolar il medesimo subito col terreno. Ma quando vogliasi praticare il governo, che più d' ogn' altro giovi agli Ulivi, si dee almeno una volta in ogni dieci anni scalzar loro intorno nell' autunno il pedale scoprendone le radici, talchè si faccia così una fossa del diametro di dodici, o di quindici palmi, e profonda vicino a due: tagliar via con la scure, con il pennato, con lo scarpello (siccome torna meglio in acconcio) tutto il seccume, ed il fradiciume, che nelle radici, nella ceppaja, nel tronco ci si ritrova, e poi ricoprir le radici di stabio grossolano, o sia del pattume, di stipiti di fave, o lupini, o pur di alga marina, e così lasciarli nel verno intero (1). Nel Marzo quindi poi ricoprirli col loro antico terreno, avvertendo di por di sotto ciocchè era prima di sopra, cioè il fior di terra. Questa pratica usitatissima dagli Antichi, appellata generalmente da essi la *ablaqueazione*, e da Plinio *circumfossura* (2), da noi *sconcamento*, o *sconcatura*, è d' inveteratissima costumanza tra i Salentini: è

---

(1) In questo sol caso giova il concime grossolano, come il pattume, la spazzatura delle case ec. Giova anche molto il frammescolarvi de' cojazzi, o degli stracci, e ritagli da sarto; per tutto poi il resto dove si tratti di concimare, il concime dev' esser ben fermentato, e ben trito; soprattutto ne' sostanziosi, e caldi terreni.

(2) V. Plin. Histor. Natural. L. 17 Cap. 19, e Cap. 26.

lodatissima oggi pure nella Campagna di Roma (1); ed è invero il colmo della cultura, che più si addice agli Ulivi.

Val qui però lo spiegarmi, che ciò s' intenda agli Ulivi già stagionati, già annosi, già antichi, perchè a' novelli, che o sono posti in terreo da semina, o nei vigneti con le regole dianzi dette, basta scalzarli frequentemente, per reciderne le radici superficiali, finchè all' età d'intorno a trent' anni, quei del vigneto mirino il Contadino spazzar tutta in giro la terra, e sterpar affatto con un divelto le viti, e siano in appresso trattati siccome alberi di già fatti, e quei, che in terren frumentario, allorchè son divenuti adulti, si vadano ogni anno ablaqueando. Del rimanente tutto il terreno sia da anno in anno soggetto al governo, che suol darsi al grano, al cotone, ed alle vigne, le quali costumasi seminarvi, ben inteso, che a seminarla fia sempre meglio il valersi non dell' aratro, ma della zappa.

Tutto però dee regolarsi dalla prudenza. Quella

---

(1) Non altra in fatti, che una coltura presso a poco somigliante alla divisata fa praticare al vasto Uliveto da lui posto nella gran villa generalizia di S. Pastore vicino Roma il Padre Maestro Guignones Generale de' PP. Domenicani, il quale dalla sublimità degli studj Teologici suole darsi l' innocente, ed util piacere di discender sovento agli studj agrarj, ed a quelli in particolare che riguardan gli Ulivi, e se ne ammira dal publico, e se ne loda un deciso vantaggio di fertilezza, piucchè in qualunque altra siasi; siccome da un picciol suo borro su tal proposito, e da lettere di altri particolari sono di là accertato.

inquietezza, quella inclinazione, quel genio di alcuni di non rifinir mai di coltivare gli Ulivi: or l'aratro: or la zappa: or il sarchiello: ora del concime, e poi di bel nuovo a concimare, a zappare, ed a rizappare, senza lasciar mai del tempo, che il terreno si stagioni, e fermenti per quanto ei dee, e n'è capace, è da dirsi anzi frenesia, che attenzion, che giudizio. La cultura è ad iscopo di accrescer la rendita, non di obbligare il Padrone a spender quanto il prodotto, e fare inutilmente, per così dire, lo schiavo alle piante, al terreno. Oltracchè trattati gli Ulivi con tanta dilicatezza, egli ci si avvezzano, e guai di poi, se un anno, o due si voglia strigner la mano. E che tutto anche torni bene, e che si mantengano sempre rigogliosi, e fruttiferi, che perciò se la spesa uguaglia quasi, e tal fiata supera ancora il provento (1)?

(1) Troppo adatto, e troppo uniforme col vero è qui il seguente passo di Plinio Histor. Nat. L. 18 C. 6. *Modum judicem rerum omnium utilissimum. Bene colere necessarium est: optime damnosum; praeterquam sobole suo colono, aut pascendis. Alioqui colente Domino aliquas messes colligere non expedit, si computetur impendium operae. Nec temere Olivam, nec quasdam terras diligenter colere, sicut in Sicilia tradunt; atque decipi advenas.*

CAPO XII.

Necessità del concime.

Allorchè insiem col volgo credevano eziandio pure tutti i Filosofi, che la vegetazione, che l'incremento, che la fruttificazione delle piante, od interamente, od almen per la maggior parte si derivasse dalle particelle più fine, più elaborate, più dissolubili del terreno, le quali eran per le radici succiate, parve inesplicabile, e in conseguenza incredibile l'osservazione del Boile, ed assai più quella del Vanelmont (1). Avendo il Boile piantato un seme di zucca, vide la pianterella crescere, e poi pesare fino a quattordici libbre, senza niunissimo sensibile scemamento di peso nel terren, che l'avea alimentata. Ed il Vanelmonzio avendo posto un salcio di cinque libbre di peso in un vaso, che conteneva ducento libbre di terra, che ricoprì con una foglia di latta traforata, e quivi cresciutolo annaffiandolo con dell'acqua limpida, e chiara per ben cinque anni, il trovò poscia arrivato al peso di censessantanove libbre, e tre once, e la terra non più scemata dal primo peso, se non di sole due once. Mostrava l'una, mostrava l'altra sperienza evidentemente, che tutto quasi l'accrescimento di ambe

---

(1) V. Van Helmont Oper. omn. Francfort. ann. 1707 tom. 1 pag. 104 num. 30.

le piante doveasi non già alla terra, ma all' acqua, con cui state erano da volta in volta annaffiate. Appena allora si avea qualche confusa notizia, che per quanto limpida, trasparente, e sottile, che fosse l' acqua, pur non pertanto contiene delle finissime particelle sulfuree, e terree, e saline, che succhiate dalle radici si possono incorporare col vegetabile, e combinare in di varie guise, e che l' acqua stessa può in legno, ed in altre parti solide tracangiarsi. Ed ignoravasi parimente, che nel grande confuso caos dell' aria, che ci circonda, le immense infinite particelle ed acquee, e terree, e saline, che di continuo ci nuotano, e l' aria stessa (soprattutto la fissa, e mofetica) da infinitissimi succiatoj, che son su per la corteccia del tronco, e da' rami, vengono dalla superficie inferiore delle frondi incessantemente assorbite. Perciò facevano allor maraviglia, e pareano incredibili, mentrecchè adesso più illuminata la Fisica non dubita punto della verità delle osservazioni suddette.

Da ciò potrebbero li seguaci del Columella prender motivo di sostenerlo viemaggiormente. Pensava egli, che la terra mai non potrebbe invecchiare, non ispossarsi, non isfruttarsi, se spesso smossa, se purgata dall' erbe nocive, e parasite, se assottigliata, se resa soffice, e solla con i coltivi, si agevoli all' aria di potere per contro lei circolare : e se la terra medesima possa alle radici delle piante somministrar le più tenui, le più saponose, più alimentizie sue parti.

Potrebber dire, che poichè una così piccola porzion di terreno, quanto nelle due sopraddette esperienze si è visto, è sufficientissima a una prosperosa vegetazione, difficilmente, o giammai non avverrà caso, che la terra per se medesima sia esaurita di quel, che è d' uopo dalla sua parte per vegetare le piante.

Ma per quanto sian belle, e vere le due recate, e molte altre somiglianti sperienze: per quanto, che sien plausibili, e buone queste ragioni, niuno può recare in dubbio i grandi vantaggi, che suol quasi a vista d' occhio produrre il concime ne' vegetabili tutti. Vegeti, verdi, vigorosi, fronzuti, fruttiferi, se son concimati, ben dimostrano il brio, e l' abbondanza del sugo, che presta loro il concime. *L' arte di concimare si riduce a fornire le terre de' principii, che loro mancano;* così saviamente dicea il Lorry nel Saggio degli alimenti *tom. 1. cap. 2.* Che se ne' terreni lasciati incolti, e inselvatichiti per lungo tratto di tempo, e poi dissodati si osserva ne' primi anni gran vigoria, e gran prodotto in tutto ciò, che vi si semina, o pianta, non è mica, che la terra rimasta per lunghi anni in riposo, si avventi con maggior bravura a produrre, ma è perchè le le foglie, e gli steli dell' erbe, e le foglie de' frutici, oppur degli alberi, che ci furono, da anno in anno cadendo, e marcendosi l' han provveduta di uno strato, o crosta di terra vegetabile, e nera, che è il vero, e

miglior concime fra tutti. In fatti di poi bevuti , dissugati , esauriti dalle piante i volatili , e fertili principii di quella crosta di aggiunta , ricade il terreno stesso nella sua poca natia fertilezza , nè reca più un prodotto , che superi quello delle altre comunali, e solite terre. Il concime in somma ben fermentato, e ben trito può somigliarsi , per mio giudizio, agli olii essenziali aromatici, dalli quali, se tenuti in fiale di collo stretto, ma non turate, n'esala via in brieve tempo lo spirito rettore, fino a perdersi interamente ogni odore, senzacchè essi siano scemati punto di peso. Perciò il terren dell'antica Sibari, dell'antica Bizacio (1); perciò i terreni de' luoghi sboschiti, e posti in cultura in America, appena fruttano di presente la decima dell'eccessivo fruttato , che sulle prime recavano. E quindi fu , che il Columella medesimo prescriveva , che si spargesser diciotto carra di letame (2) per ogni jugero di terreno da semina (quantità a vero dire eccessiva, poichè qualora scarseggiasser di poi le pioggie, dovrebbe far morire riarse le piante del grano) , perchè la terra e sostenesse tanta quantità di semenza (3), quan-

---

(1) Di Bisacio V. Plin. Histor. Nat. Lib. 5 Cap. 1 Secl. 3 Lib. 17 Cap. 2 secl. 3 , L. 18 Cap. 10 , e di Sibari V. Varrone de R. R. Lib. 2 Cap. 5.

(2) *Jugerum autem desiderat , quod spissius stercoratur , vehes quatuor , et viginti ; quod rarius , duodeviginti.* De R. R. Lib. 2 Cap. 5.

(3) Se ne solea spargere in ogni jugero tra i cinque, e i sei modii, che val dir presso al doppio , che noi ne spargiamo.

ta era solito di gettarsene, e producesse oltre le forze sue naturali.

Se non ci fosse dunque lo spron del concime, assai meno di quel, che producano, produrrebber la maggior parte delle piante dimestiche, non esclusa nemmeno la vigna, la quale, se si concima, produce certo con più abbondanza (sebbene il vino riesca ordinariamente di qualità assai inferiore): e senza il concime si rimarrebbero languide, e poco fertili.

Senza il concime non metterebbe l'Ulivo sì vegeti, e numerosi germogli, e vermene, quant' ei ne mette; non sosterrebbe le tante rame, e così frondose, com' egli suole: non produrrebbe le tante ulive, che ci produce. Egli è in somma, quale oggigiorno l' abbiamo, un albero artificiale, non naturale: senza fittone; allevato, tra le carezze, ad oggetto solo di produr molto: onde è più dilicato, più debole, più gentile del naturale, e piantato per ci produrre di molte ulive; e però egli ha d' uopo di esser soccorso per ogni verso.

Vero è bensì, che siccome qualunque altra pianta, così l'Ulivo non da per tutto esige ugual quantità di concime. Vi è anche luogo, dove è contento della solita pinguedine natural della terra. Ve n'è taluno, cui basta solo, ciocch' egli beve dall' aria. Vi è persì il *Liciniano*, che si disgusta di un terren pingue, di un ter-

ren caldo (1); ma in generale parlando non si ritrova verun' altr' albero, che ne sia così ghiotto, e che avendolo se ne allegri cotanto, e lo mostri al verde, e morato color, che acquistano le sue foglie, al numero, ed al rigoglio delle sue nuove vermene, e alla quantità, e alla perfezione delle sue frutta.

Quindi è, che gli Antichi tutti costumavano in varie guise di concimarlo, siccome abbiamo accennato(2); quindi anzi è, che tanto di conto facevano del concime per fertilizzare i terreni, che il primo tra fabbrichi, che in una casa villereccia costruivano, od in un podere campestre, non era già un' abitazione scialosa, la qual servisse, come Varrone diceva (3) *ad libidines indomitas*, ma un letamajo, ove tuttocciò, che di escremento animale, e di rimasugli di vegetabili, e ogni spazzatura, e ogni pacciume, che raccoglievasi, vi si versava, per fermentare, e corrompersi, ed esaltarsi, sicchè si avesse indi all' uopo, ingrassarne li campi, e gli alberi, tra li quali principalmente gli Ulivi. Su di che, senza irne in cerca appo degli esteri antichi, ne abbiamo un esempio quasicchè casareccio. Nelle Tavole di Eraclea

---

(1) *Qui ager frigidior, et macrior erit, ibi Oleam Licinianam seri oportet. Si in loco crasso aut caldo severis, hostum nequam erit, et ferundo arbor peribit, et muscus ruber molestus erit.* Caton. de R. R. Cap. 6.

(2) Soprattutto nel Capo precedente.

(3) Lib. I. Cap. XIII.

vi si osserva, che non mancossi di obbligare i fittaioli, e conduttori de' campi, che si spettavano al Tempio di Bacco, a costruirvi una piccola casa campestre, ed un letamajo (1). E quindi è pure che io mi congratulo co' miei Salentini, de' quali alcuni da cinquanta, o sessant' anni in qua han cominciato a concimare i loro Uliveti, ed alla giornata ne osservan con quanto prò.

Assai più ancora l' osserverebbero certamente, se essi usasser di spargerlo fermentato pria in massa, e ben trito: se prestamente lo mescolassero con la terra, e se ne sapessero far la scelta. Ordinariamente si suol quì raccogliere e trasportar in campagna qualunque siasi maniera di stabio, e pattume, e così qual' è, o si sparge subito sul terreno dell' Uliveto, o si divide in mucchi sotto d' ogn' albero, o si ammontica quà una trainata, e là un' altra, per quindi poscia venuto il tempo, che si ari, o zappi, spargerlo andantemente per tutto. Frattanto il Sole, e la pioggia vi accelerano la fermentazione, che ne divide, che ne trita, che ne scompone, che ne corrompe, che ne assottiglia, ed esalta le parti, ed il Sole stesso, e l' aria va ricevendone li più fini, ed attivi profumi, di guisacchè non rimane, che una terra svappata, che un capomorto. Chi poi lo sparge così qual' è, non fermentato, non trito, non decom-

---

(1) V. Mazocchi in Tab. Heracleens. pag. 228, 230.

posto, non può lusingarsi, che esso concime diviso in piccole particelle, e misto alla terra mai concepisca quel grado di calore, e di fermentazione, che è d' uopo per decomporlo, e per esaltarne, e volatilizzarne i principii, onde nulla, o pochissimo di aria fissa avvien che se ne sviluppi; ned i suoi olii, i suoi sali pervengono mai a distrigarsi, ed a mescolarsi in maniera che giunga l' acqua a scioglierli quasicchè in emulsione, e siccome chilo ben digerito, si possano assorbire dalle radici. Il perchè se ne perde il meglio: il perchè se giovar potrebbe, ad un mò di dire, siccome dieci, giova esso appena siccome due. Nè così al solo Ulivo, ma ad ogni pianta; più di ogni pianta però manifestamente all'Ulivo.

Che se per le pubbliche vie di campagna, e su delle siepi, che fan confine, e riparo a vari Uliveti, veggiam gli Ulivi, quantunque incolti (benchè potati al pari degli altri) allargarsi, ed elevarsi più ramoruti, più frondeggianti, e più degli altri costantemente fruttiferi, la cagion non si dee solo ripetere dall'essere essi stati Oleastri innestati, ed Oleastri di più ivi nati spontaneamente, e rimasti col lor fittone; ma si dee ripetere sopratutto dal gran letame, che vi depongono le passaggiere vetture. Non è per vero un concime trito, e stagionato, ed in conseguenza è poco efficace per se medesimo; ma la quantità, che di continuo vi si va deponendo, supplisce a ciocchè gli manca di perfezio-

ne (1). Se si potesse tre, o quattro volte l'anno zappar loro alquanto d'intorno al piede, e frammescolar colla terra, e por giù il letame superficiale, assai più sensibile ne sarebbe il vantaggio.

---

(1) Non mi è ignoto, ed è maraviglia, che un Uomo cotanto dotto, e così versato nella lettura de' libri antichi, quanto egli è il celebre Monsignor Serrao, lo ignorasse (dacchè alla pag. 179 della Traduzione dell' Economia di Senofonte stampata in Napoli nel 1779 in una nota appostavi si dice chiaro di *non aver trovato chi ne faccia motto* nè punto, nè poco), non mi è ignoto ritorno a dire, che appo gli Antichi si avea per certo la polvere, che levasi su dal calpestio de' passaggieri, e si posa sopra le fronde, e sopra le frutta degli alberi posti accosto le pubbliche strade esser la cagion onde essi alleghino più abbondantemente, e mantengano, e maturino più sollecite, e meglio le loro frutta. Teofrasto in fatti (de Caus. Plant. L. 3. c. 24, e de Histor. Plantar. L. 3 cap. 8) asseriva, che il polverio de' viandanti, e delle vetture serve a nutrire le frutta, ed a maturarle: il Columella accertava (de R. R. L. 4 c. 28), che l' Uva *fit uberior pulverationibus*. Plinio (Histor. Nat. L. 17 C. 22) *pulverem excitatum contra Solem, nebulasque prodesse*, e altri molti presso a poco uniformemente. Non so restarmi però di non addurre quì le parole del L. 3 C. 11 de' Geoponici, percioechè interamente si addicono al nostro caso. Ivi adunque si legge che *Mense Augusti convenit glebas dissolvere, quo pulvis excitetur: haec enim ubi in fructum inciderit, citius eum maturum reddit. Quapropter etiam Oleae juxta viam sitae uberiorem, et pleniorem fructum ferunt propter excitatum praetereuntibus pulverem.* Ecco dunque perchè Senofonte avvertiva, che i Greci soleano *piantare lungo le pubbliche strade gli Ulivi.* Ecco pure perchè i Calabresi indettati forse da una antichissima tradizione furon da Monsignore presso Soriano trovati con delle pale gettando in alto la polvere delle strade, acciocchè cadesse su delle foglie, e su delle frutta degli Ulivi, li quali vi eran contigui. Del resto io porto opinione, che più del polverio siano le cagioni da me divisate di sopra le produttrici di tanta, e così costante ubertosità.

Dovrebbe dunque il concime fresco, e le spazzature di casa, ed ogn' altro pacciume gittarsi dentro una fossa, che d' ogn' intorno sia intonacata, oppur riporsi dentro una stanza del primo piano, ma che sia alquanto rimota, e chiusa, talchè quel fetido nocevole odore non giunga a ferir le narici, e non sia respirato dalle persone, e quivi ammontate lasciarle un anno. Anzi acciò meglio fermentino, e si sminuzzino, e si corrompano, farvi spesso sparger dell' acqua sopra, e da tanto in tanto rivolgere il tutto, e tramescolare. Usavano giudiziosi gli Antichi, ed usan oggi i Paesi, dove alquanto si sente di agricoltura, di rivolgere il tutto da mese in mese, a riserva solo, che nella state. Qualora in somma tutto mancasse, si dovria in mezzo dell' Uliveto scavar una fossa, e quivi entro farsi gittare qualunque siesi letame, che si raccoglie, e vi si conduce; e poi farlo ivi pure da tanto in tanto frammescolar colla zappa, soprattutto dopo le piogge. La state poscia coprirlo o con fasciname, o con uno strato di terra, acciocchè non siane dal Sole tratto, e disperso il più fine, il più volatile, il più efficace (1). A suo tempo

---

(1) Bellissimo, e pieno di accorgimento un passo di Varrone su tal proposito. *Secundum villom*, dic' egli, *duo habere oportet sterquilinia, aut unum bifariam divisum; alterom enim partem ferri oportet e villa novam, alteram veterem tolli in agrum; quod enim infertur recens minus bonum. Sed cum flacuit melius; necnon sterqulinium melius illud, cujus latera, et summum virgis, ac fronde vindicatum ab Sole. Non enim*

quindi si caverà fuora da colà dentro, e si spargerà, ma mescolando poco dopo per mezzo dell' aratro, o pur della zappa con il terreno. Noi fortunati davvero, se un simil metodo di concimare tra di noi fosse generalmente adottato, e di lode degni moltissimo quei Paesi, ne' quali è in voga.

---

sucum, quem quaerit terra Solem ante exuggere oportet. De R. R. lib. 1 Cap. 13.

CAPO XIII.

Quali concimi tra i tanti sien più graditi all' Ulivo.

Quantunque intanto piaccia all' Ulivo generalmente il concime, si è però fatta osservazione, che non ogni sorta di concime gli è del pari profittevole, e cara. Ve ne sono alcune sorte, che gli si affanno più delle altre. Tra li concimi, per vero dire, altri abbondan più del salino, e dello stimolante, altri più del nutrichevole, e pingue. Così il Signor Abate Giovane osserva, che nel suo Paese (Molfetta), e in tutta Peucezia si ama più di concimarli con dei salini, che con dei pingui(1), ed io non ho dubbio alcuno, che dove una terra sia pingue, e sostanziosa, più si addicono li salini; ma dove asciutta, e leggiera, più li concimi animali, i concimi grassi.

Comunque però ciò sia dee sapersi, che Plinio avvertiva, che de' suoi tempi era stato di già osservato, le ceneri delle fornaci da calcina render l' Ulivo molto fecondo (2). Tra per le ceneri veramente, e per la calcina eziandio, di cui i minuzzoli cadon giù, e si frammischian con esse ceneri, tutteddue pregne a riboc-

(1) Nella Memoria sopra la Rogna degli Ulivi, Napoli 1790 alla pag. 22.

(2) *Nuper repertum est Oleas gaudere maxime cinere e calcariis fornacibus.* Histor. Natur. lib. 17 Cap. 8.

co di sale alcalino, non può essere, che l' Ulivo non ne ritragga gran giovamento. E pure noi Salentini gli scioperati non abbiam mai badato di concimare, nè con la calcina, nè con le ceneri affatto affatto.

Li calcinacci o rottami di vecchie fabbriche sì per l'enunciata cagione della calcina, che perchè portan di molto nitro si osservan anche particolarmente giovevoli. E perciò il Signor Desportes Autor del Gentiluomo Coltivatore pronunzia assolutamente, che *i rottami di fabbriche sono riguardati*, *come il concime migliore agli Ulivi* (1).

L'alga, i fuochi marini, ciascun lo sa, macerati, triti, decomposti sono anche al caso, ma tra di noi troppo poco l'alga è in costume per concimare. Qualora anzi si voglia usare, non reca quel grand'utile, che dovrebbe, perciocchè quale l'ha il mare gettata alla spiaggia, e sopra gli scogli, così si trasporta, e si mescola col terreno; od al più al più si lascia per sì poco tempo ammontata, e mista coll'altro letame, che non ha l'agio di sentire, e di concepir del calore, e putrefarsi, e scomporsi. Son questi dunque i concimi, ne' quali prevale il salino, e son per l' Ulivo assai commendati.

Tra li concimi animali poi (li quali hanno non men del salino, che del pingue) principale, e attivissimo

(1) Tom. 17 Cap. 8.

.ia quel di Cesso ; ma p

.. lasci molto alla lunga sfogare , e ridursi qu..
a terriccio, perchè altrimenti sarebbe caustico, e micidiale per le radici, e poichè puranco si corre risico di fabbricar poi dell'olio della peggior qualità , quindi è forse , che Didimo Autore Greco di Agricoltura lo riprovò interamente (1). Il certo è che oggidì troppo è noto , che li cavalli rifiutan la vena falciata in terren concimato con sorta tale di stabio (2), e le greggie rifiutan l'erbe, che ne siano state ingrassate.

Non è però da schifarsi punto la pecorina, nè nuocer puote alla condizione dell'olio più di quel poco pochissimo , che può nuocer qualunque altra sorta d' ingrasso. Il concime in fatti , per quanto accresca di molto la quantità delle ulive, si vuol di certo, che deteriori il quantitativo, e la qualità del liquore delle medesime , checchè taluno de' tempi nostri abbia voluto dirne in contrario. Ma perciocchè più profitta la pecorina di qualunque altra sorta di stabio di armenti, e delle spazzature di casa, quantunque siano ben trite , quindi è , che se le dà sopra gli altri ordinarii letami la preferenza , in ispeziellà per gli Ulivi. Dove però ritrovarne tanta , che basti ? La scarsità delle greggie non ne produ-

(1) V. ne' Geoponici Greci lib. 9 cap. 15. *Omne stercus Oleae commodum est , praeter humanum.*

(2) V. il Gentiluomo Coltivatore.

ce talor, che basti neppure a' campi da seminare.

Ecco la ragione, perchè sia invalso tra noi il costume di scavar nelle tenute di Ulivi un Pozzo, e porvi al fianco una vasca, la quale serva ad uso di abbeverare le greggie, che van pascolando. Nelle ore, che il Sole indirizza li più cocenti suoi raggi la state, abbeverate quivi le pecore, vi si sdrajano all' ombra degli Ulivi all' intorno, onde vi depongon di molto stabio, e gli alberi, che ne son concimati, dimostran chiaro il loro ben essere più degli altri. Io però non approvo nulla tal costumanza, e nelle mie piccole, e poche tenute di Ulivi ho lasciato inaridire i pozzi che ci erano. Primamente, perciocchè dopo di aver con la zappa, oppur con l' aratro reso soffice, e sollo il terreno, acciocchè avendo esso maggiore, e più intimo, ed immediato commercio con l' aria, ricever possa li salutevoli influssi della medesima, il calpestio delle pecore sì lo pigia, e l' incrosta, e lo chiude, massimamente se qualche pioggia vi sia caduta, che ne rimane pressochè perduto il coltivo (1). E in secondo poi quel rigoglio, che mostran gli alberi delle vicinanze del Pozzo, benchè effettivo, e reale, si può però dirlo a spese, e spese siracare degli alberi rimanenti. Son le pecore ghiotte anch' esse, siccome ogn' altra sorta di armento, de' ramu-

(1) Quest' avvertenza ci vien recata dal Trinci; che era espertissimo in tal materia. V. la di lui citata Opera Cap. 9.

scelli di Ulivo. Io le ho viste più fiate reggersi in piedi com' uomo per arrivarli col dente. E poi per di più qual' è quella greggia, che non abbia seco una o più capre? E queste si inerpicano pel tronco, e montan su per sino all' estreme cime de' rami, per roderli, ed isvettarli. Perciò Varrone facea ricordo, a suoi tempi vietarsi affatto, che il fittuario di un fondo ardisca di allevarvi manco un capretto (1); dacchè della cavra massimamente è venefico il morso. Il perchè molto saviamente il Parroco Sanminiatese desiderava, che in tutto in tutto se ne disperda la razza, più danno, per suo giudizio producendo allo Stato lo allevare, e mantenere delle capre, che una scorriera di ferocissimi tartari (2). E parlava egli dei boschi, e degli alberi fruttiferi, non già dell' Ulivo. Che avrebbe ei detto, se voluto avesse su ciò parlar anche di questo?

Assai più della pecorina però, soglion proffittare li limbellucci, e tutto ciò, che si spicca da dosso alle pelli, quando si conciano i cojazzi, i ritagli de' sarti; quanto si butta dalle spoglie degli animali, che si macellano, tutto da' Fiorentini, e dai Genovesi si estolle come un mirabile ingrasso, e comprano a caro prezzo la limatura, o segatura dei pettinagnoli, e fin le corna

---

(1) *In lege locationis fundi excipi solet, ne colonus capra natum in fundo pascat.* De R. R. L. 3 C. 3.

(2) V. Saggi di Agricoltura di un Parroco Sanminiatese. Firenze 1775 P. 2 cap. 52 e 53.

medesime. Come indugiano molto tempo a macerarsi, e a disfarsi cotali sorte di concimi, quindi è, che giovano per lunghi anni. Ma si farebbe con codeste la miglior sorta d' ingrasso, se insiem con esse si mescolasse a guisa di condimento, la colombina (1). Gioverebbe ella prontamente, i ritagli poscia, li limbellucci, i cojazzi, le corna proseguirebbero adagio adagio i lor mirabili effetti.

Pur troppo ben tutto ciò; ma dove, e come ammanire di tali e tante minuzie in guisa, che se ne possano regalar di molti alberi, regalar di molti Uliveti? Ciò bello è a dirsi, non ad eseguirsi, e la spesa stessa sgomenterebbe. Non so però come siesi tra noi tralasciata, e ridotta almeno a cosa più rara di prima, quel seminar de' luppini, che tanto anticamente si usava e tanto da buoni Autori va commendato, per ne far poscia, quando sono già in fiore soverscio. Forsi è perchè troppo a caro prezzo oggidì si paga una sorta tal di legume, la quale, siccome tra i corsi, ed altre starei per dir semibarbare Nazioni, è usata la povera gente dai tempi antichi indolcirli, e sparsi di sale mangiarli.

---

(1) Fu sempre appò degli Antichi in sommo pregio il concime degli Uccelli (soltanto esclusi quei di acqua), massimamente quel dei Piccioni; e oggidì si valuta molto da tutti. Da niuna Nazione tanto però, quanto la Persiana, se il Salmon (che in verità non è troppo accorto) ci dice il vero. Dodici libbre di colombina si pagano trenta soldi di moneta veneta, e il Governo ci ha imposto anche una piccola gabella. Tom. 5 Cap. 11.

Comunque sia non però ci sarebbe un' altra maniera di concimare gli Ulivi usitatissima dagli Antichi, e commendatissima tanto, quanto oggigiorno è trascuratissima, e in totale dimenticanza, sebbene non porterebbe a mio giudizio altra spesa, che solamente del trasporto sul luogo. Ella è quella, che da lor si appellava *amurca*, e da noi s' ignora quel che essi sotto un tal nome intendesser, per concimare. La ragione è, perchè confondeano col nome stesso non solo ciocchè suol trasudare dalle ulive di nerognolo, acquoso, amaro, e del quale la massima quantità viene fuora, spremuta al torchio insieme con l' olio, e da Varrone si definiva *humor aquatilis*, *ac retrimentum* (1), e diceasi da Plinio *sanies amara* (2); ma eziandio pure il fondigliuolo, la posatura, la feccia dell' olio. E quindi è, che non si può dir con precisione, se proponessero, e fosser soliti di versarne a' piedi dell' albero, o dell' una, o dell' altra. Più ci confondono i Lessici, i quali tutti alla voce *amurca* non appongon, che il solo significato di *feccia di olio*. Ma se ei versavan gli Antichi della feccia dell' olio, siccome sembra di aver per certo il Signor Du Mont (3), pur troppo caro concime, e assai scarso essi usavano per gli Ulivi. La feccia dell' olio, da noi detta

(1) Varron. de R. R. L. 1 cap. 64.

(2) V. Plin. Histor. Natural. lib. 15 Cap. 3.

(3) V. appò il Millot Storia Filosofica ecc. Stor. Rom. Cap. XII p. m. 167 Traduzione Napolitana.

morga, come da' Greci, e che da' Toscani si appella *morchia*, è un composto di olio, e delle parti fibrose della polpa dell' uliva, che a poco a poco si va deponendo dagli olii novelli, o sia mosti, siccome il vino depon la feccia, onde poi chiariscono, e divengon belli, e lampanti. Piomban anco nel tempo stesso le parti terree, di cui l' uliva, s' ella si colse non dall' arbore, ma da terra, andar suole sporca, e imbrattata (1). Sembra essa morchia un estratto molle nerissimo, il quale se misto ad acqua, e bollito, siccome quì da noi si costuma, e noi 'l diremo a suo luogo, lascia al fondo deporre le parti terree, e mucilaginose, dalle quali libero, e sciolto vien poscia a galla dell' olio chiaro, ma forte, e rancido (2), è però buono sol per le fabbriche. E viene in tal quantità, che talora fa li quattro quinti di quella, che era la massa total della morchia. A concimar dunque gli Ulivi con della feccia dell' olio si perderebbe notabilissima quantità del medesimo. Per lo meno il valore di due docati per albero. Questa dunque sarebbe stata al certo una grandissima scioperaggine, e scioperaggine massima ancor sarebbe, se alcun moderno lo proponesse.

Sono io perciò di parere, ch' ei non usasser per

(1) Perciò io nella manifattura degli Olii fini, che io dico alla Genovese, faccio lavare le Ulive.

(2) E poichè la bollitura si fa in un Caldajone di rame, ha nel colore un certocchè di verdastro.

concime degli alberi, e in ispezieltà degli Ulivi la *amurca*, feccia dell' olio; ma l' *amurca*, che noi diciamo volgarmente *sentina*, e che siccome ho avvertito, veniva da Varrone descritta *humor aquatilis*, *ac retrimentum*, e da Plinio *olivae sanies amara*. Di una tal sanie facevan essi serbo, per di molti usi, e segnatamente per ne versare una data quantità a piè degli alberi degli Ulivi. La riputavano come un secondo utile dopo l' olio (1). E poichè tutte, o il più delle ulive le strignevano prima intiere, per spremerne la maggior parte della morchia, poi vi si mischiava l' ottava parte di sale, e le macinavano, riputando essi nocivo agli alberi il sale, però riponeano divisamente dalla morchia salata la insulsa (2). E dell' insulsa facean uso per gli alberi. Vi scavavano prima intorno una conca poco profonda, entro cui vi gittavano degli stipiti di fave, o dell' alga marina, e vi versavano per di sopra o della morchia tutta sola, o mista ad acqua, e talora ad urina umana. Così accertan essi, che da sterile vedean l' Ulivo divenir fertile: così se fertile divenir anche più lieto (3).

Da un concime di cotal fatta, un concime di

---

(1) *Ex Olea fructus duplex; Oleum quod omnibus notum, et amurca etc.* Varron. de R. R. cap. 55.

(2) V. Columell. de R. R. L. 12 cap. 50.

(3) V. Caton. de R. R. cap. 36. Varron. de R. R. cap. 55, 64. Colum. de R. R. Lib. XI. cap. 2. Pallad. Febr. cap. 25. Geoponic. lib. 9 cap. 10.

niuna spesa fuor del trasporto, nè a giorni di Pier Vettori, nè a giorni nostri da niuno si usa. Ultimamente soltanto il Signor Barone di Bitetto uom portatissimo al miglioramento dell' economia olearia, per testimonianza del Signor Marchese Grimaldi (1) ne ha fatto saggio ne' suoi uliveti, e propizio saggio, siccome dice. Io vorrei però, che fosse replicato da molti, acciocchè poi l'esito favorevole, che è il migliore fra tutti gli Oratori del Mondo, inducesse ognuno a valersene, piucchè delle altre sorta di concime, che ò celebrato. Perciò è, che mi ci sono diffuso tanto.

(1) V. Grimaldi sull' Economia Olearia ecc. pag. 27.

CAPO XIV.

Della Potagion degli Ulivi.

Tutti gli alberi, non esclusi neppure i più delicati, e gentili , sono selvatici per origine , e più d' ogn' altro l' Ulivo. Chi gli creò , lasciò all' uomo la cura poi di ringentilirli. E l' Uom colla sua attenzione , con la sua assiduità , col suo ingegno coltivandoli , concimandoli , accarrezzandoli in mille guise pervenne al fine, pressocchè a tracangiarli. Vi è però chi dell' Ulivo si lagna , che abbia una certa indocilità poco solita degli altri alberi fruttiferi. Comunque sia nondimmeno il certo è, che l' Ulivo così qual noi lo veggiam di presente , è diverso molto dal naturale. Senza fittone , ed usato a vivere con lautezza , è forzato quasi a dimenticar la natia selvatica sua natura : ad essere più sollecito , e rigoglioso nel crescere: a diramarsi spaziosamente , e per così dire a snervarsi , sempreppiù producendo copiose frutta , e più gentili, e più grosse. Vive egli così meno lungamente , ciò è fuor di dubbio : è di robustezza molto minore: va più soggetto alle ingiurie delle staggioni; ma è più proficuo però , perchè si carica più di frutta , nè ad altr' oggetto l' uom l' accarezza , che per lo aver più fruttiferoso.

Da ciò si può, pare a me , rilevare, che all' Ulivo naturale assai poco d' uopo sarebbe la potaggione, ma

all' Ulivo coltivato , e gentile è necessarissima, come appunto ad un' uomo, che tra le selve rusticamente vivendo, e di cibi naturali, e sovente scarsi nutrendosi, accade al raro, o non mai, che sia d' uopo di salassarsi, e purgarsi, ove l' uomo culto, dovizioso , deside , e tra i manicaretti i più ricercati, e tra gli agi, e le morbidezze, bene spesso è necessità di scemar con la purga , e con il salasso il soverchio peso , ond' è oppresso.

L' Ulivo naturale lasciato spuntar dal seme , e crescere in sua balia getta da una banda più a fondo dirittamente il fittone , per lo cui mezzo difesa la sua radice maestra dal Sol cocente , e da crudo verno , sostien la pianta a dispetto delle poche orizzontali radici , che ne son tocche , e in parte riarse , e gelate (1).

Da un' altra banda spigne egli in alto il suo tronco , e suo ramo maestro , scarsa corona amando di ramora laterali , e perciò è meno folto , e ramoruto del gentile , e domestico nostro Ulivo. Pone egli pure assai men germogli del nostro , e fa meno Ulive , onde non si affatica, non vuol' esser sì dibruscato, e più alla lunga egli dura.

Ciò val di scusa a chi volendo, che si lasci incolto , sostien poi , che non debbasi potar punto (2). Sol-

(1) Ciò rilevasi dal du Hamel: Fisica degli alberi L. 1. C. V. Ma raddolcitasi quindi l' aria , se ne sviluppano delle nuove , che rimpiazzano le radici già dal gielo riarse , e morte.

(2) Così tutti i Paesi , che non usan di coltivare nè punto , nè poco l'

tanto in fatti par, che dovrebbesi rimondar dei seccumi, e di quelle rame, *quae ventus interfregerit*, per usare la frase quì di Catone (1). Ma all' Ulivo senza fittone, all' Ulivo coltivato, all' Ulivo in ordine, all' Ulivo dell' arte, vi ridondano a confronto del naturale mai sempre i sughi; sono abbondanti, e spesso incrociati, e parasiti uno dell' altro i rami; mai non gli mancan de' nuovi germogli, e tra questi molti, che fra di loro affollandosi si impediscono scambievolmente libero il gioco dell' aria, niegano il passaggio a' benefici raggi del sole, e con la propria traspirazione l' uno l' altro si nuocciono. Moltissimi vincastri succhioni pure su per lo dorso de' rami grossi vi spuntano ed a se attraggono il sugo, che dovea salir in alto ad alimentare, e impregnare tutti i piccoli germogli, che forman la rosta, e il pennacchio de' rami stessi. Cento altri piccoli ramuscelli, e germogliuzzi abortivi, ed inoperosi (che da Francesi si dicon rami *chifones*, come chi dicesse cenciosi, e da noi appellati *pidocchi*) occupano, e confondono, e rendono inutilmente folto, e ingombro l' albero, che a vederlo sembra egli un bosco, come i Contadini Toscani si spiegano (2).

Oltre ancor tutto questo ella è cosa nota a ogni buon potatore, che delli rami altri son da legno, altri

---

Ulivo seguaci in ciò di Virgilio.

(1) V. Caton. de R. R. Cap. 45.

(2) V. Pier Vettori L. c. pag. mihi 95.

son da frutto: e i rami stessi da frutto, qualora l' abbiano già portato in un' anno, succede al raro rarissimo che lo portino di bel nuovo, se non nel caso, che abbiano posti nuovi germogli nell' anno innanzi, di lato a' quali spunti indi il fiore, ed alleghi il frutto, perciocchè è inalterabil costume dell' Ulivo di portar delle frutta *ramis anniculis*, secondocchè tutti sanno. E tra i rami pure da frutto, che posto abbian de' nuovi ramuscelli, e germogli addiviene spesso, che alcuni o stanchi o spossati della passata ubertosità, o perchè da ruca indi rosi e forati sino al midollo del legno, dimostrino al color più sbadiato delle foglie, o all' appassimento delle medesime di essere divenuti già malaticci, e incapaci di allegare, e di nutrire del nuovo frutto, onde devon' esser recisi. Recisi pure, e diradati que' rami, che accavalcandosi per così dir ramo a ramo, e foglia sopra foglia l' un l' altro, non solo generan confusione, e impediscono la ventilazione, ma si rubano a vicenda la luce, e l' aria: perchè se ogn' albero si pasce per la maggior parte dell' aria, e di ciocchè nuota nell' aria: se ad ognuno la luce del Sole è salutevole, e vivificante, l'Ulivo più d' ogn'altro n' è bisognevole, e però vuol, che ogni ramo, ogni ciocca e quasi ogni fronda sia al largo. Perciò gli Ulivi, li quali godon la situazione di qualche poggio: gli Ulivi isolati: gli Ulivi, i quali stanno a frontiera di qualche vasta aperta campagna deonsi lasciare più fronzuti, più folti, per tanto meglio resistere all' impeto

del vento che di là soffia, massimamente se boreale, o di qualche piaggia, onde venga con le ali onuste di vapori, e di esalazioni fredde, e malsane.

Son molte in vero queste circospezioni, e cautele, e avvertenze, che deonsi avere: ma non son sole. Ve n'ha delle altre del pari, e forsi anche più rimarchevoli, ed importanti. Ed io le anderò qui ricordando una ad una.

Quantunque in fatti sia cosa certa, che l'aratro è, che chiede il frutto all'Ulivo: il concime è che ne lo priega, ma la potagione è che sforzalo di produrlo (1): quantunque pure sia tutto fondato sul vero quel motto scritto a piedi dell'immagine dell'Ulivo potato: *Tanto uberius* (2) contuttocciò il potatore non dee valersi così alla grossa di tali motti, e proverbii, ma deve avere primieramente notizia di quale specie sia l'albero, che ha a potare. Ve n'è talune, che a dispetto di ogni motto, di ogni proverbio non vogliono essere affatto tocche. Così l'Ulivo detto in Toscana Coreggiuolo non vuol essere nulla tocco: L'altro appellato ivi Infrantojo si dee appena appena dibruscare, ma al Morajuolo non si vuol perdonare la scure (3). L'Ulivo Celino nostrale si vuol

---

(1) *Veteris proverbii meminisse convenit eum, qui aret Olivetum rogare fructum, qui stercoret exorare, qui caedat cogere.* Columell. de R. R. L. 5 cap. 9.

(2) V. Camerar. Symbol. et Emblemat. Centur. 1 num. 6.

(3) V. la coltivazione Toscana del Davanzati, ove parla del potare l'Ulivo.

trattare con gran riserva, perciocchè tardo, e lento a rigermogliare; e altre specie somiglianti non mancan certo. La maggior parte però fa verace il proverbio, il motto, che abbiam recato, e segnatamente il nostro ogliarolo. Ma ogni cosa vuol considerata con la prudenza, e in spezieltà questa della potaggione degli Ulivi quanto al recidere, e 'l non recider de' rami.

II. Si dee sapere la qualità del terreno, ove è posto l'albero. S' egli è profondo, s' egli è abbondante in principii, tanto è si può lasciar l'arbore più guernito, più ramoruto, che in terreno di poca profondità.

III. Deesi per terzo sapere ancora, ed averne scienza se l' Ulivo è di razza fertile, e se il terreno è fertile anch' esso; perchè in tal caso piucchè si taglia, tanto più di prodotto al Padron si toglie; onde si dee scarseggiare la scure, e ben regolare il falcetto. Se la pianta è all' incontro infertile, piucchè si taglia, più ubertosamente produce.

IV. È da considerarsi l' età dell' albero. Un' Ulivo giovane, in ispezialtà se provvenga da talea; perciocchè è in succhio, e in rigoglio perpetuo, ned altri rami suol produrre, se non da legno, ricerca un potatore, che sia spietato, poichè per quanto, che all' impazzata si poti, corsi che sieno i due anni si fa riveder così altiero, così ramoso, così fronzuto, com' era prima. Ma un' albero stagionato, un' albero annoso, un' albero vecchio si vuol potare con parsimonia, e riserva.

V. È da aversi l' occhio al ceppo, al tronco dell' arbore. Un gran tronco, una gran ceppaja, specialmente se intieri, e pochissimo, o nulla cavernosi, e tarlati, come lasciarli, a molto dire, con quattro rami di primo ordine, e nulla più? Ogni tronco, ogni piede d' arbore portar deve dei rami relativamente alla sua grossezza. Se il tronco p. e. ha la sezione di 24. pollici di diametro misurati vicino l' inforcatura de' primi rami, e per conseguenza calcolati i medesimi pollici 24 per linee fanno in quadrato linee quadrate 82944. è osservazione del celebratissimo du Hamel (1), che il totale delle sezioni dei rami del primo ordine suole ordinariamente ascendere al quinto di più, vale a dire a linee quadrate 103080. E questo è il solito fare della Natura. Tanto ella suole, tanto ella può. Si vuole intanto potare l' albero, si vuol diradarlo, vuolsi alleviarlo, vuolsi obbligarlo a tenersi sempre in rigoglio, e far pruova, il concedo, si poti pure, si diradi, si alleggerisca, gli si dia sempre un peso a proporzione minore del sopraddetto, ma non poi tanto minore, che la sezione de' rami del primo ordine non solo non superi del quinto la sezione del tronco, non sol sia pari, ma neppur uguagli alla metà, neppur talora raguagli al terzo? Produce l' albero non ha dubbio, ma che produce? Per quanto mai si stracarichi non produce neppure il

(1) V. Du Hamel Fisica degli alb.ri Tom. 1 L. 1 Cap. 5 artic. 3.

terzo di quel, che dovrebbe naturalmente produrre. E questo è un vizio nocevolissimo de' Potatori Massafaresi sì decantati; è vizio il quale non si avvertisce, perchè il Padrone si allegra tutto vedendo l' albero così bene fruttiferoso, senza badare alla poca somma totale del frutto, che ne ritrae a petto a quella, che ne ritrarrebbe se l' albero fosse guernito di maggior copia di rami (1).

VI. Prima di alzare la scure, pria di menare il falcetto, si dee girar l'occhio intorno, e guardar non meno la vastità maggiore, o minor delle piante; non meno la condizione del suolo, ma la distanza, che han tra di loro. Ove i rami di una pianta si toccano, e si confondono coi rami dell' altra è da credersi pure, che le radici si toccano, e s' intralciano tra di loro; il perchè tra per le radici, che si rubano, parasite una dell' altra l' alimentizio umor della terra, tra per l' ugia, che si fanno i rami scambievole, e la traspirazione dell' uno, che offende l' altro, e l' assorbimento di quanto è nell' aria di alimentizio all' Ulivo, che fanno a gara le foglie a rubarsi, vuol la ragione, che si diradino li medesimi rami, e si lascino in guisa, che resti tra loro

(1) Si lasci un albero p. e. con due, con tre madri branche; queste per molto, che portin di frutto, non ne danno, che un mezzo, o al più due terzi di tomolo; ma lasciato con sei madri branche, le medesime, anche scarseggiando, ne produrranno un tomolo per lo meno, qualora il tronco ne sia capace, siccome poco prima abbiam detto.

libera la corrente dell'aria. All'incontro se in terreno fertile, e ricco, la distanza tra l'una, e l'altra sia per lo men di cinquanta palmi, si può abbandonare la cura all'albero di nutrir molti rami, purchè non sieno affollati, ed accavalciati fra loro, e diverrà egli vasto, e ramoso, e fronzuto con di non piccol vantaggio di fertilezza. Si legge anzi, che in Aragona (1) son' essi posti non meno di undici passi tra lor distanti, e con tuttocciò i loro rami si toccano bene spesso scambievolmente, nè ciò punto nuoce alla lora fertilità. Gli Ulivi intanto della Liguria, o della Provenza sono *arbustei*, come un'acre ingegno de' nostri giorni gl'intitola, con un fusto sottile, e con pochi rami, cioè a misura del loro piccolo tronco. E che ne avverrebbe se si volessero lasciar più ramosi? Sterilità. Il terreno, la vicinanza, il ceppo, il fusto, il Clima non li comportan maggiori. *Haec autem sunt propria locorum* dicea Teofrasto (2), e si dee badarcisi.

VII. È da osservarsi puranco se l'Uliveta è chiusa, od è aperta all'ingresso del bestiame, e se il padrone è solito di avvalersi ancor del terreno per seminarvi del grano, poichè qualor fosse chiusa, e solita a sementarsi, ed i tronchi siano distanti tra loro fra li cinquanta, e i sessanta palmi, e disposti dippiù in quinconce, si

---

(1) V. il Gentiluomo Coltivatore L. VIII. Part. II. Cap. IX.
(2) Theophrast. de Histor. Plantar. L. 6 Cap. XVI.

può lasciarli proceri, e vasti, col primo palco assai ben guernito, non gli potando, che scarsamente. Libera in loro la circolazione dell' aria: pingue, e succoso per le frequenti arature, e per i concimi il terreno, tale per verità, e tal vastità, e tal rigoglio sogliono essi acquistare, da ricordarsi sovente di quella comparazione così onorevole per l' ulive: *Sicut Oliva speciosa in campis* (1). Uh di quanto legno, di quanti rami, di quante foglie direbbe, a vista di alberi tali un potatore imperito! E posta mano alla scure farebbe tosto man bassa a una buona parte de' rami. Ma un potatore savio si allegrarebbe alla vista di alberi così belli, ed avria ribrezzo di tagliar molto. Ben al contrario armerebbe poi robusta la mano, ed all' impazzata reciderebbe mutilandoli di buona parte, specialmente di primo palco, se benchè solito pure il padrone di seminarci, trovasse, che l' Uliveta sia aperta, ed esposta al dente divorator del bestiame, e gli alberi troppo vicini tra loro, ma folti, e ramosi da non vedersi mai sempre, se non che orbi, e privi di frutto.

VIII. Finalmente, siccom' è certo, che una delle principali cagioni per cui si pota l' Ulivo egli è per rinnovellare i rami, perocchè i vecchi da anno in anno si allungano, e si sfruttano, e rendonsi inoperosi, così, per far, che il medesimo dal taglio de' rami vecchi pro-

---

(1) V. Ecclesiastic. Cap. 24.

duca di nuovi germogli, di nuove vermene, di nuovi ramuscelli, di nuovi rami, si dee ajutarlo, si dee spronarlo, si dee obbligarlo con le arature, con la zappa, con i concimi. Perciò il Proverbio Toscano: *Leva da capo, e pon da piè.* A misura dunque, che si accarezza, si può, e si deve meno, e più arditamente tagliare. Che se il potatore sa, che il Padrone non troppo è amico della cultura, non dee tagliar se non con riserva, ovecchè s' egli ama di accarezzarli, può esser con del piacere spietato. Dee poscia in fine guardar a' tagli di due anni prima, o dell' anno innanzi, per osservare le nuove messe, che ci verdeggiano. D' ordinario sono esse troppe, ma non son tutte nè in sito, nè di rigoglio, nè in numero da esser tutte lasciate; onde lascerà quelle sole, che ci bisognano.

Tanto di accorgimento, e tanto di scienza, se non altro, sperimentale, aver dee chiunque intende di esercitar l' arte di potatore di Ulivi. Ma io medesimo, che ho qui registrato la maggior parte de' suoi doveri, non avrei coraggio io nemmeno di ben' adempiere a tutti, così e' mi sembra di difficile esecuzione. Ben a ragione dicea l' Autor della Casa Rustica (1), che la potaggione degli alberi fruttiferi è il capo d' opera dell' arte. Ma se gli altri alberi fruttiferi hanno avuto i La Quintinie, e cotant' altri poi, che sulle stesse pedate han portato a

(1) Part. 3 L. 3 C. 6.

verace scienza la potatura di quelli, non ha ancor l' Ulivo, per sua disgrazia chi contraporre. Perciò io rimango solamente co' desiderii. Che potrem dire de' potatori nostrali? Noi ben sappiamo, che il primo preggio, che essi si danno sia quel di sapere così maneggiare la scure, o mannaia, che il taglio del ramo rimanga a piano inclinato, o ad unghia, come essi dicono, e liscio perfettamente. Poi di maneggiare il falcetto conficcato in cima ad una lunga asta, e con esso, o ritorcendo spezzar i ramuscelli o secchi, o che fanno ingombro (locchè essi chiamano *spidocchiare*), o recidere i rami del quarto, o del quinto ordine, che son laterali a' rami più grossi, e ingombrano, e confondono la direzion regolare degli altri; o spiccare dal dosso de' rami i succhioni, o cavalli, che vi son nati. Del resto non sanno punto il perchè di quel, che essi fanno: non san prevedere i bisogni futuri dell'albero, per far provista di un ramo succhione, od ingordo dove uopo sia di restituirlo nella seconda potatura ad un' altro, che mostra più anticipatamente di doverne esser reciso, nè niuna notizia hanno delle regole, ed avvertenze suddivisate. Basta loro, che l'albero resti a lor modo allargato, e di non disdicevol figura, e null' altro più. In somma noi abbiamo de' taglia-legne, gnorsì, non abbiamo potatori di Ulivi; e'l peggio è, che il più de' possidenti gli fa potare, non col pensiero, che si debbono potare, ma perchè ha d' uopo di legna in Cucina. E sovente vi è ancor taluno

così scioperato, e balordo, che concede all' operajo tutte le legna della potaggione in pagamento totale della fatiga.

Questo è il perchè ho invitato, ho pregato, ho spronato spesso de' possessori de' vasti Uliveti in queste nostre campagne di farsi espressamente dalla Toscana venir un potatore perito, dacchè colà, come io credo, s' intende meglio, che tra di noi un' arte tanto importante, per impiegarlo insiememente a potare, e ad insegnare a' nostri contadini, che aman di esser potatori di Ulivi cotal mestiere; ho però detto, ho inculcato, ho pregato finora, ma senza prò. Chi soffrisse la spesa della venuta, e dell' impiego di un tal artista maestro, che in verità non sarebbe molta, non vi ha dubbio, che meriterebbe i ringraziamenti, e gli elogii di benefattore della Provincia. I nostri contadini sono indocilissimi alli precetti, non all' esempio; sanno imitar ciocchè veggon fare. Sarebbe in vero assai dilettevole, e bello il vedere gli alberi portati a ombrello, portati a fonte, portati a palla, od in altra guisa, giusta il costume delli diversi Paesi esteri, ma poichè ciò poco monta alta fertilezza, non è per questo, che io così parlo. Piuttosto anzi mi piacerebbe, che gli alberi fosser portati pressocchè tondi, cioè piani orizontalmente, e levati in alto, come una semisferoide allungata, ma senza molto però sforzar la Natura. Che si lascin trascorrer coi rami intorno, che abbian varii palchi di ra-

mi (1): che questi non sien parasiti un dell' altro, che non faccian nè confusione, nè lascin delle mancanze notabili or da un lato, or dall' altro: Che da ogni banda sien ventilati. Che il loro numero non trascenda, ne sia molto di sotto le forze del clima, del terreno, del tronco, della cultura, e della specie di Ulivo da cui derivano: che non vi sia tra lor del vecchiume; Che sieno mondi, e con giudizio, de' rami ingordi, ecco ciò, che da un buon potatore io pretendo, ecco ciò, che almeno da un buon potatore Toscano, o Genovese si vorrebbe a' nostri ignoranti potatori insegnato. E riguardo al tronco, ed alla ceppaja eziandio vorrei, che sia posta alquanto dell' attenzione, dacchè non vi ha chi ne ponga covelle, sol riducendosi tutti a fendere, a

(1) Ciò per altro è intieramente impossibile negli Uliveti appartenenti alla Città di Gallipoli, per l' abuso, che i possidenti son padroni dell' alberi, non dell' erba, che produce il terreno. L' erba è in balia degli armenti, e delle greggie di chiunque, siccome dissi nella Not. 21 del Cap. IX, e il ridico adesso pel crepacuore, che me ne sento. Quindi gli alberi si veggono senza rami di primo palco, perchè o rosi, o deformati dal bestiame si è dovuto reciderli, o non si permette dal potatore, che affatto, affatto vi allignino. Gli arbori dunque son privi di rami bassi, che sogliono essere i più fruttiferi. Così come ora non erano a' tempi antichi, e però negli anni di pien ricolto si calcolavano sino a ventiquattro mila macinate di frutto, e presentemente con tuttocchè sia cresciuto del terzo il numero degli alberi, per le nuove piantazioni, che si sono ite facendo, appena appena si giunge alle diciotto, alle ventimila, tanto impiccioliti, e ristretti son gli arbori, e tanto all' imperizia de' potatori, e alla libertà, che ha il bestiame di pascolarci dobbiamo.

ridurre in ischeggie il legno morto, e carioso pel sol disegno di aver delle legna, che senza esalare alcun fumo si accendano facilmente, ed ardono piucchè teda. Il che per abuso è a sol vantaggio del potatore.

Ma non adempiono forsi a' doveri esposti que' di Massafra? Pensate voi. Adempion essi di troppo, di troppo assai veramente. Riducono l' arbore quasi a scheretro, non gli lasciando, siccome dissi, che tre, o quattro rami di primo ordine, e ciascun di questi privandolo della maggior parte di secondo, di terzo, di quarto; e poi per dippiù (il che fa il colmo di lor perizia, e la chiaman essi la spurga), per dippiù svettando tutti i di lor ramuscelli. Così povero, così nudo, scarno, mutilato, reciso l' arbore, puote egli mai nel primo, nel secondo anno pensar a fiorire, ed allegar frutto? Mai no di certo. È di un' epoca la più antica, ed è la più certa, ed avverata fra tutte le massime, che l' Ulivo non arreca, se non che *ramis anniculis*. E però la legge: *Oleam ne stringito*, *neve verberato (1)*; nè ad altro oggetto, che percuotendo con una pertica, con un batacchio, con una canna li rami le percosse ne spezzano, e gettan via i ramuscelli, o germogli, che sono i veraci depositarii, e custodi del venturo nuovo ricolto. E quindi l' avvertimento, che non di rincontro, nè di fianco sieno percossi, ma a seconda

(1) V. Caton. de R. R. Cap. 144, 145.

della direzione stessa de' rami (1). Come dunque svettar tanti ramuscelli? Ma questa è l' arte, questa è l' usanza decantatissima de' potatori Massafaresi, allor quando cade alle lor mani a potar gli Ulivi, i quali vorrebber solo di esser dibruscati, od al più, al più scemati di legno. L' albero così da lor poi mal concio, sì mal concio, sì mal ridotto, sì trucidato (2), rimane su li principii col succhio quasi immobile, e fermo (3), poi come riscuotendosi si avventa di tutta possa (4) a rifarsi delle foglie, delli germogli, e de' rami onde fu sì miserevolmente sprovvisto, e ogni germe, che pria dor-

---

(1) *Qui quatit, ne adversum cedat: saepe enim ita percussa Olea secum defert de ramulo plantam, quo facto fructum amittit posteri anni, ut haec non minima causa, quod Oliveta dicant alternis annis non ferre fructum, aut non aeque magnos.* Varron. de R. R. L. 1. Cap. 55.

(2) Sembra esagerata, ed enfatica questa espressione, ma pure Plinio (Histor. Natur. lib. 17 cap. 27) la usò parlando non di tanta spietata potagione quanto è la Massafarese, ma del taglio un pò smodatuccio fatto annualmente.

(3) Osserva il du Hamel (Fisica degli alberi lib. IV. art. IV.) che la potatura, o taglio di molti rami fatto tutto a una volta, fa perdere all' albero il succhio, onde avvertisce di tagliar molto tempo prima tutti li rami superflui di quei soggetti, che si ha pensier di inocstarli, perchè altrimenti si troverebbe la corteccia attaccata al legno. Molto più dunque negli alberi trucidati nella maniera Massafarese.

(4) « Ogni albero tagliato soverchiamente tende a riparare i danni, e « dee gettar da tutti i lati, ed in tutti i sensi; » Così diceva il Signor Canonico Giovene assai giudiziosamente (colla riserva per altro di quanto nella Nota precedente si è detto), così diceva nella Memoria sopra la rogna degli Ulivi data in luce nell' an corrente.

miva risveglia, e ogni foglia, che gli è rimasta mette a profitto, e le fa a pieni sorsi bever dell' alimento dall' aria, e tutto sommuove, e di guisa, che dal margine di ogni taglio mette egli di nuovi talli, e vermene; e dalla costa di ogni foglia rimasta a' ramuscelli svettati fa spuntare nuovi germogli, e ciocch' era germe da frutto converte in germe da fronda, e da legno (1), onde in capo a mesi, più in capo all' anno ai due anni è già folto, verde, morato, bellissimo. A vederlo così rifatto innamora, e chiede di essere dibruscato di nuovo, e alla primavera del terzo anno riadorno tutto di fiori, tutto all' autunno grieve di frutto apparisce. Inondato di gioja il Padrone, e tocco il passeggiere, e punto d' invidia applaudisce alla gran perizia del potatore Massafarese, senza riflettere, che è dell' indole feracissima dell' Ulivo quell' avere sì rigogliosamente, e sì presto, e cotanto bene risorto dall' eccidio, che avea sofferto, e che il padrone (locchè più monta), il padrone è stato tre anni con le mani vuote di ogni frutto.

Ned ha il Massafarese (come non lo ha nemmeno il Leccese, nè lo ha forsi verun del Regno, verun d' Italia) l' accorgimento non dico di ripulire il cavernoso,

---

(1) È esperienza certa appo de' periti Giardinieri, che i rami da frutto possono convertirsi in rami da legno, mozzando loro la cima con un sol occhio, o al più due. V. Rozier l. c. cap. 8 sezione 1.

il secco, il guasto, il carioso del tronco, e della ceppaja, poichè il Genovese, e alcun altro suol farlo, ma di medicare, e di difendere i tagli con l' unguento di S. Fiacre, o con altro simile. E quindi è, che i nostri alberi sembrano senza dubbio più annosi, e vecchi, di quel, che sieno di fatti (1), nè aver potran nè la lunga vita, ed indefinita, che la Natura destinò loro. Deono dunque con la massima diligenza esser pulite sì la ceppaja, che il tronco di quanto sieci di legno morto, e carioso, ed a quelli, ne' quali il male non si è cotanto innoltrato da dirsi immedicabile affatto, siccome in vero ve n' è di tali moltissimi, il dotto Abate Rozier avvedutamente prescrive (2), che s' infarcisca di fascetti di lunghe paglie rivestiti del detto ungento, il quale vuol egli, che si rinnovi allo spesso, finchè la Natura abbia ricoperto in un certo modo ciocch' era nudo, e in balìa del vento, della pioggia, delle nevi,

(1) Il Cavaliere Swimburne vedendo con quanta attenzione, e diligenza si coltivano qui gli Ulivi, e come su de' tronchi annosissimi non si vedeano, se non de' rami giovani, e novelli scrive (Viaggio alle due Sicilie tom. 1 sezion. 49) « che qui non si risparmia fatiga per accrescere la fertilità, è « ravvivare quel vigore prolificante nelle piante, che cominciano a sentire « la decadenza dell' età » come se nell' Ulivo adulto, e annoso che fosse, non si dovessero sempre andar reclutando i rami, sebbene sempre di numero, e di volume proporzionato al tronco, e al terreno. Scusabilissimo nondimmeno il Swimburne. Gran Letterato egli in vero, ma ragionava di materia a lu ignota. In Inghilterra più che dovunque i seguaci di Minerva in gran copia ma niun Ulivo. Gli è avverso il Clima.

(2) V. Rozier l. c. cap. 8 sezion. 3 p. m. 116.

delle guazze, e de' bachi, cagioni tutte efficaci a far, che la carie, ed il fracidume s' innoltri. Qualunque taglio, oltre a ciò, quando non sia di un picciolo ramo laterale, qualunque taglio di ramo, e in ispezieltà se si faccia immediatamente dal tronco, non solo, che deve esser liscio, e a pendio, talchè l' acqua, e la guazza ne scaturiscono, ma dee coprirsi del detto unguento, locchè dee sottointendersi sempre, dov' e' si parli di taglio d' alberi.

Potrebbe intanto recar altrui maraviglia, ed attribuirsi giustamente a mancanza grave, che avendo io ragionato cotanto a lungo del come, tacessi affatto del quando si dee potare. Di ciò dunque noi tratteremo, nel Capitol, che siegue appresso.

CAPO XV.

In qual tempo dell' anno potar si debba.

Non ogni Clima per verità, non ogni Paese, non ogni sito son come il Clima, ed il bel Paese della Toscana, dove senza veruna precauzione, e ritegno un Maestro d' Agricoltura un secolo, e mezzo dietro scriveva. *Tempo di potare ogni cosa è tutto l' anno, fuor solo per Sollione*, *bensì aggiungendo, che non si salga sugli alberi*, *se sono molli*, *e guazzosi*, *o quando è nebbia*, *perchè scalpicciandoli se ne sdegnano*, e l' Ulivo in particolare, *si pela* (1). E assai più avventurosi potremmo anche dirci noi Salentini, se veramente non si nuocesse agli Ulivi potandoli persì pure nel Sollione, siccome ho veduto fare ad alcuni, e senza notabile danno, per quanto io sappia, quantunque il solo asciuttore di quella stagione, ragion ci detti di credere, che per lo meno dissecca troppo, e fa screpolare il legno scoperto de' ta-

---

(1) Tante diligenze, e scrupolosità sulla nebbia, e sulla guazza circa il tagliare l' Ulivo. e ninno scrupolo,. nè parola di poi de' rigori del Verno! Come se egli il Davanzati ignorasse quanto l' Ulivo sia sensibile al freddo! E pure mentre ei vivea ci eran vivi in Firenze dei vecchi, che si ricordavano del gran danno prodotto dalle nevi cadute dopo i quindici di Gennajo 1510 in Firenze; per cui seccaronsi (oltre molte altre sorta di alberi) tutti gli Ulivi; per avvertire che non si potassero nell' Inverno. Con tuttociò egli scrisse, *tempo di potar ogni cosa è tutto l' anno, fuor solo per Sollione*. V. la sua Coltivazione Toscana.

gli , quì specialmente , dove riguardo a ciò si fa tutto alla cieca, ed all' impazzata. Il perchè non sarei io mallevadore dell' esito degli Ulivi potati , e tagliati in istagion così fervida : L' aridità se non altro , che la corteccia contrae, laddove fa orlo al taglio, e la difficoltà in conseguenza , che incontrano a spuntare , ed a crescere rigogliosi li nuovi getti , ci dee rimuovere da una pratica , sì poco amica della ragione.

A proceder dunque con regola , e raziocinio due rimangono le più acconcie stagioni alla potagion dell' Ulivo , la Primavera , e l' Autunno. Quantunque in fatti si possa dire con verità , ch' egli è sempre in succhio , la Primavera però è , che sommamente ne soprabbondi, e in secondo luogo , ne soprabbonda l' Autunno. La dolce temperatura dell' aria di ambe queste stagioni lo tien lontano dall' ingiurie del freddo acuto , e dal sitibondo asciuttore. E una tal pratica veramente si trova usata , e commendata dalli migliori Scrittori su tal materia (1) così Latini , che Greci.

---

(1) Il massimo tra i Latini, e il più conforme con la sperienza è Catone, il quale su tal proposito ci prescrive. *Olivetum diebus quindecim ante aequinoctium vernum incipito putare. Ex eo diebus XLV. recte putabis :* Cap. XLVI. Varrone ne' Geoponici L. IX. C. XIII. *Oleam post collectum fructum putare convenit.* Plin. L. 17 C. 18 , e L. 18 C. 27 Sect. 67: *Olivetum ab aequinoctio verno intra vergiliarum exortum interradi alternis annis melius inventum.* Columell. de R. R. L. XI. C. XI. *Tepidis regionibus duobus temporibus anni facere istud oportebit. Primo ab idibus Octobris usque in idus Decembris Iterum ab idibus Februarii usque ad idus Martios.* Sezione

Si vuol però su di ciò aver riguardo al genio della stagione, e allo stato presente dell' Uliveto. Dietro una piena, e ben nutrita, e perfetta ricolta suole qui tra di noi d' ordinario (ed altrove eziandio pure farsi così), suole l' albero rimaner con la foglia brutta, sparuta, e quasi avvizzita, non altrimenti, che una donna di fresco uscita dal puerperio; e non pochi rami appariscono così deboli, e stracchi, e poco frondosi, che il potatore; o non ne dovrebbe toccar veruno, o li dovrebbe recider quasi tutti, non ritrovando gran differenza tra loro. In tal caso non è follia quel potare? Di certo sì. La cultura però, la concimazione, e i bei giorni di Primavera, e l' indugio fan sì, che adagio adagio si va indi la pianta rimettendo dalla sofferta fatiga di aver nutrito, e recato a buon termine una sì abbondante ricolta, e nuovo vigor ripigliando si riguernisca di foglie, e di germogli, di guisacchè si mostri ella poi nel Maggio, o se no nel Maggio in Settembre apparisca ella rigogliosa, e morata tutta, a eccezione soltanto di qualche ramo già interamente sfruttato, ed il quale inviti apertamente la scure. Dall' Equinozio in poi dunque buono è il potare, ma dove l' Uliveto il permetta, il richieda; il più delle volte però nol richiede, ed è da aspettarsi il Maggio, è da aspettarsi

---

ne' Geoponici L. IX. *Adultae Oleae autumno purgandae post plejadum occasum: sub id enim tempus arbores firmiores, et fortiores esse videntur etc. etc. etc.*

sovente ancor il Settembre (1). Viemaggiormente così, se l'abbia nell' Autunno, o nel Marzo tocco la brusca (che è malattia , cui soggiacciono bene spesso li nostri Ulivi, massimamente i detti Ogliaroli, siccome non andrà guari diremo) : viemaggiormente se la neve , o se la gelata, od un vento urente ne abbia secco , e riarso , non che le frondi , ma ancora i rami , il che non di rado interviene nell' Attica; il che intravviene frequentamente nella Peucezia , non già per rigidezza di Clima , ma per difetto di posizione come nel Capitol seguente Articolo I. dirassi. Perciò aspettando nel Maggio, e tal fiata meglio in Settembre egli ha avuto l' albero il tempo a rigermogliare, ed a rifornirsi di nuove frondi , e nuovi germogli , e vermene , ed il potatore può agevolmente distinguere quanto , e dove sia da recidersi. E si può eziandio trarne il massimo beneficio di lasciar tagliando un troncon del ramo , o sia un zoccoletto di due , o tre dita

---

(1) Non è raro , che languido ancora l' albero , duò così , dai disagi , e dalle fatighe del parto , massimamente se l' Ulive siano indugiate a cadere sino all' aprile , non siesi rimesso neppure in Maggio. E in tal caso è forza lasciarle a rimettersi sino a Settembre, ed Ottobre. E se in tali mesi si trnovi, ch' ei porti ancor delle nuove Ulive (difficil cosa per altro , dacchè col Filosofo di Stagira , seguito in ciò dai migliori , e fiancheggiato dalla sperienza , possiamo dire verissimo, che *quaedam arbores multum sunt fertiles, multo tempore , ut ficus , quaedam altero quoque anno fructum ferunt , altero reficiuntur velut Oleae , licet multos ramos producant , quibus velantur* (de Plant. C. 3) , quand' egli porti di nuove Ulive d' uopo fia di aspettare il fine di Ottobre , e da rami recisi allora farne svellere a mano le Ulive , o tralasciar di potarlo affatto sino alla Primavera vegnente.

di altezza prossima al tronco, e quivi immediatamente innestare ad un' altra sorta di Ulivo, il quale, o sia di razza più resistente contro le impressioni del freddo, o di razza almeno, le di cui Ulive sieno per natura fornite di maggiore quantità di Olio, siccome dissimo nel Capitolo X.

Sebbene allor quando il Clima, e la posizione sien tali da paventare, che il freddo possa un sì brutto giuoco fare agli Ulivi, il più sicuro, e prudente ripiego, a cui sia bene attenersi, è quello di non pensar punto alla potagione, sino a che non sia in tutto smaltito il rigido Inverno. Imperciocchè se dopo di aver nel verno con una dolce temperie di aria eseguita la potagione, indi avvenga, siccome suole non rade volte avvenire, che il tempo s' irrigidisca, e cadano delle nevi, o succeda qualche acuta gelata, o scoppii un vento settentrionale, ed urente, sprovvisto l' albero, per la potatura di rami, e di frondi, che l' una all' altra sarebbero di riparo, e cotante piaghe offerendo al rigor della neve, e del gelo, per quanti tagli si fecer dal potatore, viemaggiormente l' assale, e penetra il freddo, e le frondi, e li ramuscelli, e li rami, e talora lo stesso tronco ne inaridisce, e ne secca (1). Il perchè come non so

---

(1) « Brugia la penetrante aria gelata
« E il freddo ha dell' ardor l' effetto stesso. »

Milton Paradiso perduto lib. 2.

approvare , che ne' Paesi ove ha luogo una tal suspicione si poti prima , che la dolce Primavera non sia introdotta , così non lascio di ricordare il difensivo , se non della mistura da innesti , l' unguento almeno di S. Fiacre applicato ai tagli.

CAPO XVI.

Delle più segnalate malattie dell' Ulivo.

Poichè le piante sono macchine organizzate ancor esse, perciò son soggette ad isconcertarsi, e a contrar de' mali. E siccome ciascuna pianta ha una particolar tessitura, e costituzione, che la distingue dalle altre, così li mali a cui va soggetta; sogliono esser sovente tutti suoi proprii, e delle altre no. Perciò noi veggiam l' Ulivo esser soggettissimo all' impressione del freddo, segnatamente, dove la situazione lo renda esposto a sentirne tutta, o niente ammansita, o rifratta la sua violenza. Perciò tra noi bene spesso accade, che la malattia della Brusca lo assalga: Perciò in Mileto capital Città della Jonia, ai tempi di Teofrasto, e di Plinio (1), un' infinità di piccole ruche, che nasceano su de' suoi rami, ne rodevano alcune le frondi, alcune altre i fiori. Perciò il Visco nel Portogallo germoglia, e getta le sue radici sopra gli Ulivi, e gli illanguidisce, e li rende sterili (2): Perciò in Sicilia le Cantarelle: in Proven-

---

(1) *In Mileto Oleas cum florent erucae erodunt, aliae frondem, aliae florem genere diversae. Itaque arbores dispoliant.* Theophr. de Histor. Plant. lib. IV. cap. XVI. Plin. Hist. Nat. lib. 17 cap. 24 N. 7.

(2) *Idem Clusius non procul Hispali viscum in Oleis copiose nascens observavit Mense Januario Olivetorum dominos magno damno efficiens. Integros enim Olearum ramos, crebro etiam maximam eorum partem caedere*

za , ed in qualche altro luogo il Kermes ; e dappertutto varie altre sorta di bachi schiudono , e fissano il lor domicilio o nel midollo delle radici , o de' rami o sopra le vette de' ramuscelli , o dietro le frondi , o nel frutto stesso , per se ne pascere a lor bell' agio.

Di queste malattie dunque , di questi danni io nel presente Capitolo brievemente andrò ragionando , e destinerò un' Articolo separato a ciascuna malattia , senza tralasciare di esaminare , se potesse suggerir l' arte un ripiego , onde liberarne in tutto la pianta , od almeno renderla men soggetta. Le malattie poi, che provvengon da insetti, le riserberò nel Capitol, che siegue appresso.

ARTICOLO I.

La seccaggione pel freddo.

Chiunque ha letto ne' libri, che ci ragionano degli Ulivi ; conviene , che il maggior , e più formidabil nemico, che abbia l' Ulivo sian le gelate , siano le nevi, od un vento urente, che spiri dritto dal Settentrione. Noi

---

coguntur, ne latius vitium serpat, alioquin totas arbores occupaturum , et steriles redditurum. Ballon. l. 2. observ. C. 83. *Simile vitium in Oleis Hyerosolimitano agro crescere scribit.* V. Bot. a Stapel Not. in Theophrast. de Hist. Plant. L. 4. C. 3.

non sappiamo per verità formarci adequata idea dell' intensità del freddo, che producono tali tempi, perchè non siamo usi di soffrirli a tal grado giunti, che il Termometro di Reaumur discenda agli otto, alli dieci gradi sotto del zero: vi son però de' Paesi Olearii, dove non è raro, che vi si pruovino così intensi. La Grecia non per difetto di Clima, perchè ha la stessa latitudine del Regno di Valenza in Ispagna, Paese, ove vi si gode un' aria quasi di Primavera, ma per difetto di posizione a motivo dei frequenti, ed altissimi nevosi monti, e delle vaste, e profonde valli; che vi sono disperse (1), ha l'inverno siccome l' ha la Germania, e la state come nel Senegal: tutti i venti settentrionali vi son freddissimi il verno, e in ispezieltà il vento detto ivi *Olympias* perchè soffia direttamente dal Monte Olimpo: e quell' altro dagli Ateniesi appellato *Sciron* (da noi Ponente Maestro), il quale dopo l' Equinozio di Autunno vi sbuffa impetuosamente, ed incrudelisce massimamente dopo il Solstizio d' Inverno, così nevoso, e gelato (2), che al dir di Teofrasto (3) vi gela, e v' inaridisce gli Ulivi dalle radici. La Provenza, e la Linguadoca soffron

(1) Ved. Paw Recherches Philosophiq. sur les grecs T. 1. P. 1. §. 100.

(2) Quindi gli Ateniesi andavano quasi ignudi la State, e poi nel Verno non sapeano trovar mantello, che gli difendesse a sufficienza dal freddo. Gli stessi Attori in Teatro aveano in dosso il mantello. V. Paw loc. cit.

(3) V. Theophrast. de Histor. Plantar. L. IV. C. XVII., et de Caus. Plant. L. IV. C. XVI.

sovente de' freddi, che fanno otto, o dieci gradi abbassare il Termometro di Reaumur sotto il zero (1); e quindi un tal freddo, un tal nevajo, un tal gielo, specialmente se dopo un dicembre, e un Gennajo piuttosto tiepido, e dolce, accada nel Febbrajo, o nel Marzo, trovando gli Ulivi dalla dolcezza della stagione con gli umori già mossi, si fissa a un tratto, e gelandoli li rarefà, oltrachè le fibre dell'arbore le raccorcia, e ne strigne i canali, onde i pungoli frigoriferi, o sien le punte dette congelanti dal Niewentit (2) vi s' inzeppano fortemente, e ogni picciol calore ne smorzano: e cresciuti di volume, e gelati gli umori distendono, e rompono i canalini, e li gittano in una secca cangrena. Perciò ne muojono i rami, perciò ne muojon tal fiata gli alberi interamente.

Si ricorda già da parecchi la seccagion degli Ulivi accaduta in Toscana, per la gran neve del gennajo 1216 descritta dal P. Rudolfo di S. Girolamo, e quella descritta da Giovanni Cambi Fiorentino, che avvenne nel Gennajo del 1510, ed un' altra pure strepitosa descritta da Marco Bussato nell'anno 1600., per la gran copia di nevi cadute, che duraron su del terreno per niente men, che quaranta dì; e la fatal seccagione del 1709. avvenuta dal rigidissimo inverno in Provenza, e

(1) V. Rozier loc. cit.

(2) V. Niewentyt Cosmote.r.

in Toscana, vi è forsi ancora in vita taluno, che l'ha a memoria. Il nostro insigne Genovesi inoltre ci fa parola di una quasi simil disgrazia accaduta agli Ulivi del nostro Regno nell' anno 1749 (1), e quantunque noi fossimo quì in paese quasi sicuro da tai disastri, pur nelle Cronache di M. Antonello Coniger si truova notato, che nel 1458 *fu in Lecce tanta neve, che seccaru tutte le Ulive, ed alberi de Marangie, che fo bisogno tagliarle di sotto* (2). E nel dì 14. Marzo del 1747. un sì urente vento settentrionale spirò, che la migna degli Ulivi, la quale per la dolce temperatura del verno era già quasi in tutti gli Ulivi comparsa, ne rimase intieramente riarsa, e ridotta in polvere, talchè quell' anno mancò intieramente il ricolto negli Uliveti di Gallipoli, all'eccezione soltanto di due possessioni, una mia, l' altra di un gentiluomo della Città, ch' ebbero la sorte di non aver messo ancora fuori la migna.

Tra tutte poi le Contrade Olearie del Regno, niuna forsi non è più soggetta della Peucezia alle micidiali impressioni del freddo. Quivi da Cisternino, Fasano, Monopoli fino a Biseglia tutto l' Uliveto forma come una striscia larga dalle otto alle dieci miglia lungo la riva del

(1) V. Nell' Agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con la giunta del Genovesi edizione Napolit. del 1764. il Trattato degli Ulivi nel C. X. p. m. 159 not. 1.

(2) V. Le Cronache di M. Antonello Coniger negli Opuscoli del Calogerà *tom.* 8.

mare. La situazione ha la Tramontana dal mare, ed ha al Ponente i monti della Lucania, e del Principato, dopo de' quali sono piccole, e poco elevate colline, che terminano accosto al mare quasi in pianura. Quandochè in tal situazione spiri nevosa la Tramontana, suole tal fiata l' Uliveto esser danneggiato dal freddo, ma ciò poca cosa, e di rado: quando però sbuffi il Ponente così ispido di pungoli frigoriferi, di cui passando su i nevosi Monti della Lucania s' impregna, e di tanta rigidezza si arma e si veste, perchè non rifratto, nè impedito da alcun riparo investe furioso, e vi gela di botto gli Ulivi, de' quali convien per lo meno poi far mano bassa alli rami tutti, tagliando gli alberi a corona, acciò si riforniscan di nuovi germogli, di nuovi rami, di nuove frondi. Così fatalmente avvenne nel 1747: così ne' principj di Febbrajo del 1782, e poco men, che così sul primo ingresso del 1789. Fu grande in vero l' ultimo nevajo, ed il ghiaccio, ma perciocchè sul forte dell' inverno accaduto, quando il succhio negli Ulivi era nella maggior quiete, di cui è capace, quindi il male non fu al pari de' due anzidetti eccessivo.

Cotal fenomeno non però, siccome micidiale si osserva dal lato dove guardano gli Uliveti il Ponente, così poscia dalla banda, che guarda Borea, e pel tratto di tre, o quattro miglia in larghezza, non si fa punto osservare. Nè per tutta la sua estensione da Cisternino a Biseglia succede, perchè anzi e Cisternino, e Fasano,

e la maggior parte dell' Uliveto di Monopoli ne va illeso mai sempre, poichè il vento, che vien dai Monti della Lucania nevoso, incontrando per via dal lato di Ostro, e Ponente l' altura dell' estremità degli Appennini, viene quivi rifratto, ritenuto, e obbligato a deporre la sua eccessiva freddezza, onde giugne a Monopoli, Cisternino e Fasano spogliato, e scevro de' pristini suoi pungoli frigoriferi.

Quandochè la disgrazia di nevi, di geli, di venti tali, che Dio ci liberi, accada, l' unico doloroso rimedio è di recarsi in persona a riconoscer gli Ulivi pianta per pianta, e dove si trovino dei rami con la buccia distaccata dal legno, che ha gettato una certa mussarellina di color nericcio, attaccata al di dentro della buccia, farli al vivo recidere talora fino alla corona del tronco, perchè di quivi rigermoglierà di bel nuovo il ramo. Ma se dalla buccia offesa si vegga il male aver penetrato per tutto il tronco, si dee diligentemente scalzare l' albero, ed alla profondità di circa un palmo, od un palmo e mezzo, e così avendo isolate le barbicaje a quella profondità, farne orizzontalmente tagliare l' albero, avvertendo di non vi lasciare nè del legname morto, nè delle scheggie. Di quivi appunto risorgeran de' polloni, de' quali lasciandone tre o quattro i migliori, uno resterà a formar un nuovo albero, e i soprannumerarj serviranno per eccellenti piantoni. Qnesto è il consiglio del Trinci Agricoltore sperimentatissimo soprattutti, e moltissimo su

ciò assistito dalla ragione. Si deve avvertire però, che dove li tronchi secchi sieno d'innesto, non si taglino tanto sotterra, che se ne tolga affatto il gentile, perchè rimetterebbero dal selvatico, e rinasceriano oleastri.

ARTICOLO II.

Del mal della Brusca.

La malattia della Brusca è de' soli Ulivi in questa Penisola Salentina detta Ogliaroli, poichè quì medesimo è assai di rado, che ne sian qualche poco tocchi gli Ulivi, che vi si appellan Cellini, o le altre varie maniere di Ulivi, che vi si trovano; di talchè si può dire, che perciò cotal male non si osserva in altre olearie Regioni, perchè non vi si truova l'Ulivo ogliarolo, essendo esso una razza di Ulivo tutta propria, e particolare di noi Salentini (1). E però rimane indeciso se la Brusca sia malattia tutta propria di questo Clima, o pur tutta propria dell'Ulivo ogliarolo. Sul che saria da os-

(1) Io ho vedute le Ulive, che produce la Peucezia, quelle della Lucania, del Pian di Sorrento, e di Massa, degli altri contorni di Napoli, di Venafro, di Teano, della Campagna Romana, e della Toscana, e di altrove, nè ci ho mai trovato la nostra Ogliarola. Solo in Monopoli ci è, ed è appellata Uliva Chiarita.

servarsi, se gli Ulivi della Grecia Europea, sieno perloppiù della razza medesima delli nostri, poichè colà il sommo freddo, che vi cagionano il vento *Sciron* nell'Attica, e 'l vento *Olympias* nell' Isola di Eubea vi suol produrre un effetto pari alla nostra Brusca, anzi qualche fiata vi suol seccare l'Ulivo dalle radìci. Cotale effetto di fatti appellavasi da Teofrasto *Xavoumos* (1), e da' Latini si dicea *Uredo*, con termine vale a dir molto proprio per dinotare la Brusca (2).

Comunque siasi pertanto noi quì diciamo di essere già *bruscato* l' Ulivo, allorchè da vegete, e verdi, e rigogliose, e morate, ch' erano le sue frondi, divengono quasi a un tratto esucche, e qua e là come aduste dal fuoco, o nella loro metà superiore, o longitudinalmente dalla cima al picciolo, di tal che pajono come se state fossero dalla feccia, che vi sia divampata sotto abbruciacchiate, e risecche. E tra le molte se ne trovano alcune, che in uno, o in due siti son quasi state fossero da un ferro rovente causticate con una bolla, o macchia di color giallo aranciuo di circa due linee in quadro, del resto apparìscon del lor color naturale. E così queste, siccome tutte ne cadon giù lasciando i rami interamente, o per la maggior parte brucati. Che se non

(1) V. Teofrast. de Histor. Plant. lib. 4 c. 17.

(2) Tra noi Salentini si dice bruschiare, ciocchè da' Toscani abbrustolire, abbruciacchiare, abronzire. *Latinis vocatur Uredo*, *Graecis vero Erysibe*, *et Xavoumos*.

cadono , ma vi restano secche , ed accartocciate , il segnale è che non solo esse , ma ancora il legno de' ramuscelli sia stato dalla Brusca accagionato , e risecco , a non isperarne , che possa mai mai più rigermogliare. Ove se le foglie ne cadono via , la forza vegetativa dell' albero, dal luogo appunto , che si attaccava col legno fa rinascere quindi o una nuova foglia , od un germogliuzzo da frondi , o pure un grappolo , o sia una migna di fiori. Nè tutti i rami dell' albero son soggetti a una tal disgrazia, ma quei perloppiù, che riguardano il lato orientale, o meridionale , o l' occaso , di tal che a volger le spalle ad un lato tale , e mirarlo sembra già tutto riarso , ma a mirarlo indi dal lato opposto , non vi si scorge niuna , od al più si scorge piccola offesa. Noi, che abitiamo la sponda meridionale della Penisola osserviam perloppiù l' offesa all'occhio del Libeccio , o pur di Ostro , ma gli abitanti del lato opposto l' osservano perloppiù all' aspetto di Scirocco, o pur di Oriente.

Suole un disastro tale esser preceduto , e annunziato in Ottobre , o Novembre , o nel Marzo da notti placide , e fredde , e serene , e soprasseguite da giorni di Sole chiaro, e cocente , senzachè spiri alcun venterello. Io ho però osservazione di Brusca prodotta da uno scoppio violento di un furioso Libeccio , che avendo per quattro continui giorni gagliardamente sbuffato , lasciò gli Ulivi ogliaroli notabilmente *bruscati* , ed il frutto , che ne pendea lo mandò giù per la maggior parte di

color ruginoso, di consistenza mollacchia dal lato donde il vento infuriava, e dal lato opposto della consistenza sua naturale, ma privo della quinta parte dell' olio, che prima aveva (1).

Un savio moderno Autore, che il primo, e diffusamente ha scritto negli anni dietro di questo male de' nostri Ulivi, il rifonde alle gelide, e quiete notti di Autunno, o di Marzo, per cui gli umori, che ne' dilicati esilissimi vasellini delle frondi, e de' ramuscelli dell' Ulivo ogliarolo trascorrono, si rappreudono, si rarefanno, si fissano, e sopravvenendo indi un Sol cocente nella mattina, nè aura essendoci, che refrigeri, e che recenti l' ambiente, o disperda l' umido, l' azion del caldo mette in commovimento i pungoli frigoriferi, che agitati, ma non isciolti ancor bene lacerano le pareti de' vasellini suddetti, onde le frondi, come da

---

(1) Nel 1779 in 80 fu qui un' annata di pien ricolto di Ulive. Io fin dai principj di Agosto ne iva cogliendo sempre da alcuni alberi segnati una data quantità, e notando l' Olio, che mi versavano. Alla metà di Novembre da ogni ottavo di tomolo già ne ottenni trent' once, ma scoppiò ai diciannove un furioso Libeccio, che abbronzi gli Ulivi dal lato, che il riguardavano: fece tutte le Ulive, che prima erano, quali verdi, quali rossastre, quali rosso - nerastre, e quai nere divenire di color ruginoso, ed una gran parte caderono. Alli 24 coltane, e stretta da me pari quantità, le trovai fornite di sole 24 once di Olio. Così sempre sino alli 4 di Dicembre, poi ricominciarono a più innoliarsi, talchè alli dodici già me ne dieron di nuovo trent' once, e quelle, che rimaser su gli alberi andarono poco a poco fornendosene vieppiù, talchè poscia in Febbrajo me ne versarono trentasei once ben fatte, come a suo luogo dirassi.

gangrena secca assalite, si ristecchiscono, e cadon via, non altrimenti, che assiderate da grave freddo l' estremità della macchina umana, anzichè dal calore applicato ridursi allo stato lor naturale, tanto più sollecitamente si confirma in lor la gangrena, e ne muojono, dovechè per l' opposto con l' acqua fredda, o con la neve medesima stropicciate si ravvivano bellamente.

Nè io punto sarei restio di sposar questo sentimento, se noi vedessimo sempre offese da un mal siffatto le frondi opposte principalmente al sol di Levante, siccome vedonsi per lo più nella sponda orientale della Penisola, ch' è all' aspetto del Mare Adriatico. Ma è tra noi certissima osservazione, che la Brusca offende principalmente la piaggia meridionale dell' albero, o quella volta all' occaso, mai all' Orientale. Fino al Mezzodì, fino all' Occaso i gelati umori quì dovrieno essersi a poco a poco già disgelati, mentrechè le frondi, le quali sono all' aspetto orientale dovrebbero esser state dal calore già abbruciacchiate; ma addivien tutto l' opposto.

Oltrachè la Brusca, la quale accade da un scoppio di Ostro, o pur di Libeccio io non truovo, che possa esserne accagionato il freddo delle notti, e il calor del giorno, che allora invero non è notabile. Sembra piuttosto, che poichè cotai venti a noi giungono dopo aver valicato un ben lungo tratto di mare, la loro rapidità da una banda, e la salsugine marina, di cui son pregni dall' altra, esauriscono le frondi, ed i ra-

muscelli del loro umore, e con la salsedine le ammortiscano. Fa verisimile questo dubbio l'osservazione, che l'olio, il quale di sua natura pel calore, che gli comunica l'atmosfera non è evaporabile, pur se le Ulive sien tocche da Brusca, si scema in esse, siccome dianzi ho accennato, per segnal certo, che resi esausti, e sitibondi li ramuscelli, e li rami, se lo richiamano dalle Ulive, e se lo ribevono; dichè nella Seconda Parte poi di quest' Opera torneremo a parlarne, e si vedrà non esser cosa impossibile. Del restante, ritorno a dire, io non son deciso peranco, se questo mal della Brusca si debba credere un male de' soli Ulivi ogliaroli, dachè non siam noi sicuri se si ritrovi, ovvero no un altro Paese, dove l'Ulivo ogliarolo sia comunale, siccom' è quì, per saper certo, se colà pure è il bersaglio di cotal male; sappiam bensì, che quì stesso ne sono esenti gli Ulivi cellini, con tutte le altre sorte di Ulivi, che si ritrovano. Ma pur non lascio ingenuamente di confessare, che a mio giudizio, è peranco ignota la vera cagion della Brusca.

Sia però ella qualunque, a noi calerebbe ben poco, se noti fossero gli spedienti, onde preservarne gli alberi, che ne sono il bersaglio. Pur troppo io so, che il zelante Autor Salentino dianzi accennato propone, che sien premuniti con lo smuover spesso loro la terra intorno, e col concimarli; ma io per contrario ho temenza, che ciò servirebbe piuttosto a renderli vie maggiormente

soggetti al male, che si vorrebbe evitare. Se l' Ulivo ogliarolo perciò è bersaglio di un mal siffatto, perchè a petto a tante altre sorte di Ulivi, che quì ci sono, è il dilicato, e gentile, siccome l' Autor medesimo ne conviene: se la coltura, se li concimi sono valevoli a tanto meglio ringentilire le piante, è di conseguenza assai chiara, che quantoppiù leziosamente si tratta, più ancor si rende suscettibile d' impressione. La terra in fatti, che sia porosa, morbida, e solla, vieppiù evapora dell' umido, ed il concime perocchè caldo più del terreno, più evapora ancor esso; onde avviene, che più sensibile divenga il freddo, e sia più urente, e mortifera la gelata. E quindi per dirla quì di passaggio lo sperimentatissimo du Hamel notava, che se nel tempo, che *si teme il diaccio*, *si vanghi la vigna*, *ella sarà danneggiata più presto di un' altra vigna non vangheggiata; e ciò certamente, perchè il vangheggiare eccita la traspirazione del terreno (1).*

Non resta dunque alcun altro efficace rimedio a scanzar i danni, che dalla Brusca ci accadono, se non quello di bandir affatto gli Ulivi ogliaroli, tracangiandoli totalmente in Ulivi di un' altra specie. E già i possessori di simil sorta di Ulivi in contrade le più soggette han da un pezzo intrapreso di far innestare l' Ulivo ogliarolo in un' altra specie di Ulivo. Ma si sono generalmente

(1) L. c. L. V. Cap. III. artic. II.

appigliati al partito d' innestarlo in cellino. Questa in vero è una maniera di Ulivo, che poco, o nulla sente la Brusca. Cresce oltraciò più prospero, più ramoruto, più vasto dell' ogliarolo, e ordinariamente è più fertile; ma ha però il gran difetto, ed irreparabile, che le sue Ulive sono più povere di olio. Costantemente io ho osservato, che il quantitativo dell' olio, che versano le Ulive celline è al quantitativo, che versano le Ulive ogliarole, come due sono a tre. E ne ho fatto saggio con delle Ulive non solo di queste nostre campagne, ma delle situazioni più decantate della Penisola: di Galatone, di Ruffano, di Noceglia, di Palasciano, ancor di parecchi altri luoghi. Di guisa che a calcolar, che l' Ulivo cellino rechi in un decennio non men di cinque pieni ricolti (cosa ben rara per altro), e l' Ulivo ogliarolo non più, che tre, si ritrova, che il netto prodotto al padrone è più vantaggioso quello dei tre dell' Ulivo ogliarolo, che quel di cinque dell' Ulivo cellino (1).

---

(1) Sian due piccole tennte di Ulivi, l' una di Ogliaroli, l' altra di Cellini, capaci entrambe di produr cinque macinate di Ulive nell' anno di pien ricolto. In un decennio dunque, producendo tra noi l' Ulivo un' anno si, ed un anno no, quella degli Ulivi Cellini produrrà 25 macinate di Ulive, ma quella di Ogliaroli non ne produrrà se non quindici. Le quindici però di Ogliaroli, supponendo, che versino sei staja di Olio per macinata, daranno dunque novanta staja, e le venticinque di Cellini ne daranno cento. A ragion di venti docati la soma le novanta staja valeranno 180 ducati, e le staja 100 di Cellini valeran ducati 200. Ma a cogliere, a condur nel

Poco avveduti per conseguenza coloro, che han tracangiato i loro Ulivi ogliaroli in cellini; poichè certamente hanno rinunziato alla terza parte del fruttato, che ritraevano. Se per sottrarli dunque alla Brusca è necessario d' innestarli, si procurin delle mazzette di quelle sorta di Ulivi, che pel prodotto non solo uguagliano l' ogliarolo, ma sì lo vincono di gran lunga, come nel Capitolo X. già dimostrammo. Così da un istessa capacità di terreno: da uno stesso numero di alberi: da una stessa misura di Ulive otterrassi dell' olio maggiore assai nella quantità di quel, che pria si otteneva.

ARTICOLO III.

Della Rogna, che suole infestare gli Ulivi.

Non costa precisamente con quale nome appellavan gli antichi la Rogna, la quale suole infestare gli Ulivi. S' ei ci costasse non avrebbe il Sig. Ab. Panzini dis-

---

Trappeto, ed a macinare le Ulive si calcola per lo meno la spesa di trenta carlini per macinata. Sicchè da ducati 200 ritratto delle Celline dedotti ducati 75 di spesa, resta netto provento ducati 125, ovechè da ducati 180 delle Ogliarole, dedotti ducati 45 di spesa, resteranno ducati 135, somma, che supera di ducati 10 il provento delle Celline.

sentito dal Sig. Canonico Giovene di Molfetta, asserendo costui in un' elegante Memoria su tal soggetto data in luce nell' anno passato, che la intendessero sotto il nome di *Claus*, *Fungus*, *Patella*, male, a cui secondo il Teofrasto, e secondo Plinio (1), suole ir soggetto l' Ulivo, ed il Panzini all' incontro inclinando a crederla appellata *Lichen*, *che è una specie di Scabia*, *o Lebra pustolosa* (2). Sul che se avessi a profferir io sentimento, mi atterrei piuttosto al Signor Canonico, perciocchè certamente gli Antichi diceano Rogna non mica il *Lichen*, ma sì ben ciocchè oggigiorno i Toscani chiamano Rogna ne' Fichi (3), ed è intanto il Kermes; e noi sappiamo pur troppo, che il Kermes medesimo suole in alcune Regioni infestare ancora l' Ulivo. Siccome adunque dicean essi Rogna de' Fichi il Kermes, che di sovente ne infetta le vette de' rami, così poteano anche dir negli Ulivi Rogna, lo stesso Kermes, a cui gli Ulivi qualche fiata soggiacciono. Perciò de' fichi, e degli Ulivi segnatamente scriveva Plinio: *Scabies communis omnium est* (4).

Ma sia di ciò quel, che vogliasi, il certo è, che

---

(1) V. Teophrast. de Histor. Plant. L. IV. C. XVI. Plin. Histor. Nat. L. 17 C. 24 n. 4.

(2) V. Panzini Esame Critico della Memoria del Canonico Giovene sulla Rogna p. 34.

(3) V. Sestini Lettere.

(4) Loc. cit.

appelliam noi oggidì rognoso l' Ulivo, allorchè nelle madri sue branche, nelli suoi rami, ne' ramuscelli, comparse prima sopra la buccia delle picciole macchie un po scure, si vanno elevando, come tante bollicine alla grossezza di una lenticchia alle prime, e di poi di un cece, di una ciriegia, di una castagna, e spesse volte ancora più, e preso un color verde cinerino, si forman così dei tubercoli, de' tumoretti, delli tumori, quali prosciugandosi d' indi a mesi si fendono, e si screpolano in varii, e diversi lobicini irregolari, ciascuno di color castagno alle prime, poi ruginoso, di tal che sembrano come un sugo ivi stravasato, e converso in ispuma, che disseccasi da se stessa; e così deformano la nitidezza, e il color della buccia, e per la moltitudine intercettando talora il passaggio de' sughi, fanno d' indi morire li ramuscelli, e le loro foglie. Fra gli screpoli, e cavernuccie di tai tubercoli inoltre soventi fiate rinviensi, che si abbian fatto il lor covile de' varj bacherozzi, per sì pascere della loro sostanza.

Risiedono tai tumoretti alcuni nelli strati corticali senza penetrare più in dentro, alcuni altri s' internan sino all' alburno. Anzi il citato Signor Giovene non dichiara esser veramente tubercoli rognosi, se non se quelli, li quali penetrano sino all' alburno, ed hanno una cavità conoide, entro cui, come ei vuole, rimase avvinto, e morto di strangolo un germe novello, che si sforzava di spuntar fuori.

Di questo male, di cui furono avarissimi di parlarne gli Antichi, abbiamo oggidì non meno di quattro Scrittori, che quasi contemporanei ultimamente ne han ragionato. Fu il primo il Dottor Fineschi, che ne parlò nel suo Voto Rustico inserito ne' fogli Ontologici di Roma: poi il Signor Canonico Giovene testè detto: indi il Signor Abate D. Corrado Panzini (1), e finalmente il Signor D. Cosimo Moschettini (2). Ora io qui non entro ad esporre, ed esaminare l'osservazioni, e i divisamenti di ciascheduno. Si può leggerli, e giudicarne nelle loro dotte Scritture su tal proposito. Ma non tralascio di ricordare, che le gragnuole, in ispezieltà se nel cadere di primavera, o in autunno percuotan gli Ulivi, da quella banda dove i rami de' medesimi sono stati da esse ammaccati, e calteriti, sogliono indi a qualche tempo mostrarsi tutti cospersi di Rogna, vera Rogna a osservarla, con tuttochè pel motivo, che non hanno quella cavità conoide alla base, siccome dissimo, nè germe alcuno abortivo, e morto non vi si trovi, il Signor Canonico Giovene non l'accetti per tale.

Or dai quattro addotti Scrittori qual rimedio ci si propone, per liberarne gli Ulivi, che ne sono ammorbati, o quali da preservarneli? O che sia dai tagli a

---

(1) Loc. cit.

(2) Nella dissertazione della Rogna degli Ulivi stampata in Napoli nel 1790.

sprofondazione, che i Potatori Sanesi han costume nella potagione di praticare, secondo che asserisce il Signor Finesci, o che sia da un tessuto cellulare troppo rigido, e fitto, che non permette all' Ulivo solitissimo per natura a gittare sempre dei nuovi germi, di farli sbucciare, e comparir fuori, onde il sugo, che per la vegetazione vi accorre vi si accumula, e si stravasa giusta il Sig. Canonico Giovene: o che dipenda dalle brine, che contenendo dell' acrimonia, pelan la buccia, la rodono, e danno luogo a stravasamento, e alla generazione de' rognosi tubercoli, come per aderire agli Antichi vuole il Panzini: o che finalmente ne sia cagion la eccessiva soprabbondanza de' sughi, giusta il parere del Signor Moschettini, cagioni tutte, che se da una banda si presentan ciascuna plausibilissima, son dall' altra parte soggette a di grandi difficoltà; sia pure da qualunque altra causa a noi ignota, io non truovo però proposto da alcuno un riparo al male, che sia evidentemente efficace. Nè i tumori rognosi si può staccarneli, o pur reciderli quando già sono secchi, e stecchiti; nè gioverebbe reciderli, allorchè nel principio son vivi, e sugosi, perocchè umida ancor di sugo la piaga li farebbe rinascere di bel nuovo.

Non ci dee però caler molto di non saperne precisamente nè la cagion, nè il rimedio, poichè io non so alcun' Ulivo, il quale dalla Rogna sia stato interamente distrutto. Si seccano di sovente, non vi è alcun dub-

bio, alcuni suoi ramuscelli: si secca forsi talor qualche ramo, che n'è di soverchio gremito, ed oppresso, ma tutto l'albero no. Ma i ramuscelli, ma qualche ramo, che sia perito, si toglie via con il falcetto, o pur con la scure, e l'albero rigermoglia dagli orli del taglio, e si rinnovella. Del resto costantemente suole osservarsi, che gli Ulivi rognosi sono più fertili, ch'è ciò veramente, per cui si alleva, e si accarezza quest'albero, e ciò veramente, per cui si ha in pregio l'Ulivo.

ARTICOLO IV.

Dei Gozzi, o Gobbe dai Greci appellate Gongri, da noi Testuggini, che nascono sul pedale, e sul dosso de' tronchi degli Ulivi.

Appellavan *Gongri*, o *Premnum*, o *Croton* i Greci quelle Gobbe, o escrescenze, che sono solite di osservarsi, o su del pedale, o lungo il dosso del tronco dell' Ulivo grosse, e di figura a un di presso simile a un guscio di testuggine terrestre, onde da noi Salentini grecizando vengon dette *Celone* (1). *Gongro* pure soleva,

(1) Theophrast. de Hist. Plant. L. I. Cap. XIII.

giusta Galeno (1), appellarsi quel tumore, che suole nascere sulla cartilagine scutiforme negli uomini, detto *Broncocele*, e comunemente da tutti Gozzo.

Non si sa dare altra origine ad un tal male, se non che quando o sul pedale, o sol tronco sbucciati essendo un gruppo di germi insieme, questi o da mano coltivatrice, o d' altra casuale cagione toltine via il succhio, che colà preso avea il corso a nutrirli, ged a farli crescere prosiegue costantemente ad affluirvi, e si versa, e si spande ivi intorno, facendo ricrescere ivi il legno, e la scorza, e produrvisi un tal tumore.

Sono dagl' intarsiatori ricercatissimi tali Gongri, perciocchè segati in fogliette fanno il più bel marezzo, che mai facesse altro legno di Ulivo. Del rimanente toltone un po di deformità, perchè guastano la figura del fusto, e del pedale, non recano tali Gongri male veruno all' Ulivo, onde non vi si appresta rimedio alcuno, nè vi si potrebbe apprestare.

ARTICOLO V.

Della Ragia, che tra' Salentini suole trasudare l' Ulivo.

Non è dappertutto, che l' Ulivo sia solito di trasu-

(1) Galen. Epidem. VI. trat. III. aphor. X.

dar della Ragia, ma solamente nel suol Salentino, e qualche picciolissima cosa nella Peucezia. Vero è, che appo degli antichi, come Teofrasto, Dioscoride, Oribasio, Galeno, ed altri tra Greci, e tra li Latini da Plinio si fa parola della lagrima, che raccoglievasi all' ora dall' Uliva Etiopica, pianta simile, com' essi dicono, tra l' oleastro, e l' ulivo, ed alla cui lagrima Serapione aggiungeva, che *Olivae Gomesticae, et silvestres, quae sunt in terra nostra, sunt ex quibus colligitur gummi in supradictum modum.* Vero altresì, che la medicina allora se ne serviva moltissimo. Ma oggigiorno noi ignoriamo l' Uliva Etiopica, ignoriam la sua lagrima, nè della Ragia si ha notizia, che altrove se ne raccolga, se ne produca, fuorchè quì (1). Quì dal mese di maggio in poi, o trasuda ella da qualche ramo in picciole lagrime, o geme da qualche forellino praticatoci da insetto, che vi abbia deposto l' uovo. Io ne ho osservata dell' una maniera, e dell' altra. Scaturendo somiglia al mele, e taluna fiata è bianchiccia, ma d' ordinario è di color biondo. Non se ne va nondimeno in cerca da' contadini di ogni paese, ma essa fa l' industria de' contadini di Monteroni picciola Terricciuola non molto lunge da Lecce, quindici o venti dei quali, dalla fine di giugno, provvisti ciascuno di una grossa, e lunga

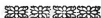
---

(1) Sono stato però ultimamente accertato, che anche gli Ulivi della Sicilia soglion produrre della medesima ragia odorosa.

canna tagliata in punta a becco di Flauto, la van cogliendo, per venderla. E si accorgono in qual ramo dell' albero dee trovarsene, poichè lo veggono di foglia cangiata di colore, ed illanguidita. Ed è un prodotto tutto proprio di questo clima, dappoichè ho veduto un arbuscello di Ulivo coreggiuolo, che tre anni prima mi era venuto di Firenze, da un forellino, che gli era stato fatto nel fusto gemer una lagrimuccia di Ragia.

È per verità prodotta ella da uno come ribollimento di sugo proprio, e resinoso, che la fa trasudare pei pori della corteccia; l' asciuttor poi dell' aria la ispessisce, e l' asciuga. Non se ne truova ne' rami di buccia vecchia, e screpolata, ma sì ne' giovani rami, e di buccia liscia, e per loppiù sugli arbuscelli, e sugli alberi appena adulti. Ned ho veruna difficoltà, che in medicina esternamente non gioverebbe, come ne' casi ne' quali il Galeno la impiega. *Galen. de Composit. Medicamentor. Lib. IV. Cap. VII. ad suffusionem oculorum Lib. V. ad recentes in mento Lichenas etc. etc.* Ma di presente non si raccoglie, che ad uso solo del profummo molto soave, che sparge gettata in polvere sul braciere, pel cui motivo va ricercata da' Forastieri. Assai tenue però sarebbe il profitto, che ridonderebbe da tal raccolta, se si attendesse scrupolosamente a ricorla, per farne commercio, perciocchè è troppo poca la quantità, che se ne produce. Ma del suo soavissimo odore nessuno mai non ne conobbe, e spiegò il

valore quanto il conobbe, e 'l descrisse il Baccio (1).

Se sembra strano, che in queste nostre contrade l' Ulivo soglia trasudare una gomma, o ragia odorosa, ed altrove no, assai più strano, e incredibile sembra a me, che nella Sicilia l' Ulivo trasudi anch' esso della Manna; ma il Signor Abbate Sestini (2) numerando le piante, che colà la trasudano, come il Pino, l' Abete, la Querce, il Frassino ecc. vi conta ancora l' Ulivo. *Haec autem sunt propria locorum* direbbe a proposito qui Teofrasto.

ARTICOLO VI.

Del Musco, che suol ricoprire il tronco, e i rami maestri.

Assai numerosa è la famiglia dei Muschi. Ve n'è, che allignano nelle Fonti, ve n'è, che allignano ne'

---

(1) *Gummi hic Oleae exudant optimum, quod Chirurgi Gummi Elemi appellant. Gleba est pinguis, ac myrrhae instar fraganti odore; ut non solum in unguenta probandum existimem... verum etiam prunis aspersa suffimentum balsami in cameris edat gratiosum, superans Thuris, et stactae, myrrhae, fragrantiam.* Bacc. de Vinis Appulis Lib. V.

(2) V. Sestini Lettere ecc. t. 2. Letter. 10. Nel è il primo a dirlo, poichè i fratelli Savary nel Dizionario di Commercio Articolo Manna l' avean già notato.

terreni umidi, ed acquitrini: ve n'è, che allignan ne' prati isteriliti, e di quelli, che si contentan di un nudo masso, e dei pedali, e de' tronchi degli alberi per nutrirsi. Così tra gli alberi vi son soggetti gli Ulivi; ed in alcuni Paesi, ed alcune maniere particolari di Ulivi massimamente più, che altre (1). Si vede ivi talora il tronco dell' Ulivo quasi tutto rivestito di musco, spezialmente se annoso essendo esso Ulivo, la sua scorza viva è coperta da una scorza vecchia tutta screpolata, e ridotta in ischeggie, e già morta. Tra gli screpoli di questa appunto appiccatisi i semi del muschio, che il vento vi ha trasferiti vi germogliano, e tutta, o in parte la ricoprono di una peluria fine, e folta, come il velluto, o di un pelo lungo, e fiocculo, come il felpone, o talor come la barba di un becco, o verde, o rosso, o bianco, o talfiata anche nero (2).

Benchè il Guettard presso il du Hamel (3) porti opinione, che il musco non debba dirsi una pianta parasita, che viva de' sughi della corteccia dell'albero, su cui nacque, perchè tutto si alimenta dell' umido aereo,

---

(1) *Si in loco calido, et crasso Oleam Licinianam severis, hostum nequam erit, et ferundo arbor peribit, et Muschus ruber molestus erit.* Caton. de R. R. C. VI.

(2) Talfiata il Musco cresce alla lunghezza come d' una lunga capellatura; ma ciò non so, se accade negli Ulivi, siccome suole accader nelle Quercie.

(3) V. Du Hamel Fisica degli alberi lib. 5 C. 1 Artic. 5.

che colli suoi villi egli beve, e dell'umido, che le sue radici trovano negli screpoli della corteccia, pur non vi ha dubbio, che egli ricoprendo la medesima, gli impedisce non solo di traspirare, ma di assorbire eziandio dall'aria le parti nutrimentose, di cui le piante tutte sostengonsi. E però l'Ulivo se ne dimostra malinconico, ed abbattuto. Locchè veggendo gli Antichi, voleano, che potandosi l'Uliveto si badi a rader dai tronchi il Musco con la roncola, o con altro adattato strumento, il che dicean essi *Oleas emuscare* (1).

Noi Salentini per altro non veggiamo da musco così fioccuto, nè tutto il tronco dell'Ulivo mai rivestito del tutto; onde poco o niuna avvertenza non vi si pone a portarne mondo, e pulito l'albero nè perciò danno alcuno esso mai ne ritrae. Non è di questa nostra contrada adunque, che il musco si alligni tanto da ricoprire l'intero tronco dell'albero, nè che sia delli più lunghi, e delli più fitti.

(1) V. Columella de R. R. L. XI. Cap. 2.

CAPO XVII.

Delle Malattie , che provengon da insetti

Troppo a lungo anderei certo, se numerare , e descriver volessi tutti gli insetti, che nascono , o si alimentono sull' Ulivo. Dirò dunque dei più rimarchevoli ; e siano le prime.

ARTICOLO I.

Le Cantarelle.

Le Cantarelle non sono insetti, li quali nascan nella Sicilia, ma ci giungon ivi annualmente , come dicesi dall' Egitto, o dall' Asia a foltissimi stuoli sul cadere del Maggio , o sull' ingresso del Giugno. L' annunzio del loro arrivo, è un' odor ingrato, che esse van diffondendo per l' aria, e ove posano , giusta il dir del Sestini (1), da cui ne ho appreso io la notizia. Si ricoveran sulle Quercie , e sovra diversi arbusti , ma soprattutto prendon di mira gli Ulivi , dei quali rodon le foglie , e i fiori , che allora appunto si trovano sull' aprire.

(1) V. Sestini Lettere tom 2 Lett. 3.

Il rimedio è, che la mattina seguente il dì loro arrivo vanno nell' Uliveto prezzolati dei Contadini, e nell' ora appunto, che si ritrovan esse torpile, e inerti per la frescura della notte, e pel crepuscolo mattudino, e distesa un' ampia tenda sotto dell' albero ne bacchettano, e ne scuotono i rami, talchè esse cadano sulla tenda, donde le rimettono in una sacchetta, che ciascuno porta appesa a arma collo. Così salvan l' Ulivo da nemici tanto devastatori (1).

ARTICOLO II.

Il Verme roditore della midolla de' rami.

Non so se una piccola farfalla, o piuttosto una mosca sia la madre di un bacherozzolo, che nasce nel midollo dei ramuscelli degli Ulivi, e lo va rodendo, talchè si scorge, massimamente la state, una quantità di

(1) Testimonio oculare di ciò l' anzidetto Sestini. Poi le espongono al Sole, e se alcune sono ancor vive, le sieguono a bacchettare. Secche che quindi sieno le spruzzan di aceto, che le fa gonfiare, e ricrescer di peso. Così sono ricercate non solo per uso de' vescicanti, ma in Inghilterra, in Olanda, e altrove per dare un colore a diversi panni. E questa industria si calcola; che a' Contadini Siciliani reca il prodotto annuale di circa seimila ducati. V. L. C.

tai ramuscelli con le foglie secche, e di colore soventi fiate arancino. Un tal male dai nostri contadini comunemente va detto il male della *cannella*, così appellandosi il vermicciuolo, che suole l' està nascer ne' grani, i quali preso abbiano calore. Nè si è trovato finor rimedio, che sottrar possa da un tal baco gli Ulivi. Resta solo bensì, che il potatore ne vada diligentemente con le mani, o con il falcetto rimondando li ramuscelli già morti, e risecchi.

Oltre di questo piccolo bacherozzolo non però vi ha un baco, ch' è dei ben grossi, lungo quasi linee 15., e doppio come una penna da scrivere, di colore albiccio, ma punteggiato di nero, e su ciascun punto avente una setolina cospicua ad occhio, che il miri armato di lente, composto da dieci anelli, non ci contando nè la testa, nè la coda, con quattordici piedi adunchi, siccome artigli, di cui i primi sei sono scagliosi: membranosi gli otto altri: che ha sulle spalle come uno scudo quadrato cartilaginoso nerognolo, e sotto cui suole ritirare buona porzion della testa, ch' è puro bruna, mostrandone solo il ceffo, il quale è sparso di setolini, e la bocca, con cui rode il midollo del legno dei rami, e il riduce a rosura finissima. Si suole esso rinvenire nel midollo dei rami sempre rivolto con la testa all' insù, e così va egli innanzi minando; ma ben si vede donde egli entrò, perocchè trovasi un foro, per dove la madre l' avea deposto, e pel quale egli scarica sul terren

sottoposto i suoi cacherelli, e la rosura del legno (1). Il ramo, che ha dentro se un tal nemico non passa guari, che mostra al color delle foglie gialliccio il suo male, nè molto va, ch' è risecco fino a obbligare il potator di reciderlo rasente il tronco. Non mi è riuscito finora di discoprire di quale insetto sia larva un verme sì micidiale. Forsi piuttosto, che da una farfalla diurna, ei provviene da una Falena, che col suo aculeo fora la corteccia, e vi depon l' uovo, del quale schiude poscia esso verme, che si fa strada rodendo verso il midollo del ramo, e così lo secca.

Vi ha delle contrade nel Salentino dove si destinan dei contadini, i quali girando per l' Uliveto alla vista delle frondi smorte, e giallicce del ramo si accorgono del nemico, che vi si cova nella midolla. E se ne assicurano guardando sul terreno, che sotto vi corrisponde, perchè vi trovano la rosura del legno, ed i cacherelli del verme: Il perchè montando sull' albero, e trovato il foro vi conficcano un sottil ferro, e pieghevole, formato in cima ad uncino, col quale l' uccidono, e il traggon fuori, per recarlo al padrone, che suole corrispondere loro in mercede un tornese, o un grano per ciascun verme; economia, e giudiziosa maniera,

(1) Vedine la grandezza naturale, e le fattezze nella Figura prima della Tavola Terza lettera B mirato con occhio armato di lente nella Figura medesima, lettera A.

che replicata annualmente salva dalla scure ben molti rami di Ulivi.

ARTICOLO III.

Del morbo detto dagli Antichi ARANEUM, *da noi* BOMBACELLA.

Allorchè la migna dell' Ulivo è già vicina ad aprirsi suol generarvisi d' intorno, ed involver le sue boccioline una materia vischiosa rassomigliante ad una bianca lanuggine, da noi detta *bombacella*, perocchè sembra, per così dire, come un bioccolo di pettinata bambagia, che impedisce la perspirazione, e l' apertura dei fiori, li quali restan perciò infecondi, e si seccano. Chiamavano questa malattia i Latini *Araneum*, come oggidì li Lucani l' appellano *ragnatela*, per la somiglianza alla tela di ragno. E si è finora comunemente creduto, che ne sian la cagione le pioggie, le nebbie, ed i venti umidi, che spirano tal fiata in quel tempo. Ma M. Bernard nella sua Memoria premiata l' anno 1782 dall' Accademia di Marsiglia, e della quale io mi valgo adesso, e mi avvalerò appresso pure, dove si tratti degl' insetti dell' Ulivo, semprechè la mia propria osservazione, e sperienza non mi costringano a discostarmene, M.

Bernard, io diceva, ha dimostrato, che essa è un prodotto delle nimfe dello Psillo, che si ritrovano nelle ascelle delle foglie, e ne' picciuoli de' fiori, le quali a scoprirle fa d'uopo con un pennelluccio di torla via bellemente. Se ne ritrovano di esse in tutte le stagioni, ma sono in picciolo numero, nè si vedono, che su teneri germogli, e su gli Ulivi meglio situati; ma il tempo della loro copiosa moltiplicazione, è quando gli Ulivi fioriscono.

« La larva dello Psillo è di un verde molto chiaro:
« ha le antenne in massa: cammina con sei zambe: ed
« a principio non arriva a mezza linea di lunghezza.
« Quando è divenuto nimfa ha due bottoni piatti attac-
« cati al suo corsaletto, e questi bottoni sono le guaine,
« di cui dev' esser fornito nell' ultima sua metamorfosi.
« L' estremità del ventre, la testa, e le guaine sono
« di un rosso cupo. Divenuto perfetto insetto è lungo una
« linea: le sue ali sono concave di figura ovale: tra-
« sparenti, in numero di quattro, picchiate di giallo
« nella parte di dentro, e di nero su gli orli: il suo
« ventre è di una mezza linea, verdastro, ed acuto in
« cima. Ha sei zampe giallicce: ha tre occhi lisci sul-
« la schiena, e salta perfettamente. Veduto per di so-
« pra somiglia un battello rovesciato. Così il Bernard (1),
« ed io me ne son con la vista accertato.

---

(1) V. Rozier l. cit. C. XII. §. IV.

Gran male invero è la *bombacella* alla fioritura degli Ulivi. Inviluppato da essa non si spiega, non si feconda più il fiore. Io però ho delle volte osservato, che benchè chiusa la bocciolina, pur nell' interno la fecondazione è accaduta, e tra quella vischiosa lanuggine si vede la picciola uliva spigner via fuora la foglia crocifera del fiore, che le faceva coperchio, e spuntar essa bella, e allegata. Ciò nondimeno addivien di rado, e però a ragion si desiderano de' venti settentrionali, ed asciutti, purchè non sian molto impetuosi, ed il fior degli Ulivi non sia in tutto aperto; perchè il vento portandone via il cotone, lasci liberi allo sviluppo li fiori, e il pulviscolo alla fecondazione opportuno.

ARTICOLO IV.

Del Kermes.

Chi avrebbe detto, che il Kermes doveva essere anch' esso una malattia dell' Ulivo? Pure dalla costiera di Marsiglia fino ad Antipo la maggior parte dell' Uliveto perloppiù n' è infestato. Nella Peucezia anche ci si osserva frequentemente. Ma quì ne' nostri Uliveti è cosa rarissima, che se ne truovi qualche ramo, o qualche

albero offeso (1). La prima volta, che nel 1784 io ne vidi su un Ulivo, non trovai, chi voluto avesse prestarmi fede. Poi l'an passato D. Giuseppe Maria Bellisario Medico illuminato, e di pratica prudente, e felice mi recò un ramo di Ulivo, che n'era tutto cosperso, e ne aveva di più covate, perchè altro, e su i fuscellini de' rami, era della dovuta naturale grandezza, ed altro dietro le foglie disposto in fila un dall'altra lontani una mezza, o una linea molto più piccolo. Ma una sola madre branca dell'albero ei l'avea trovata così ammorbata, le altre poi no, in pruova di non esser esso una malattia delle solite di questa nostra Penisola.

« Questa specie di Kermes, dice il Bernard (2), « è diverso da quelli, che vivono sul fico (da noi detti « Cuzziddu), sul gesso, sull'arancio, ec. Io ho tro- « vato in qualcuno di questi insetti sino a duemila uova; « ecco in poche parole la loro storia. Nascendo si « spargono sulla parte inferiore delle foglie, e sulle più « tenere gemme. Prima sono di un color rosso molto « chiaro; divengono poi di un colore più bigio, che « lungamente conservano. Quando hanno quattro, o

(1) Il Kermes è della classe de' Gallinsetti, de' quali se ne truova di qualche specie quasi sopra di ogni albero. Io non so, dice il Reaumur Memoires pour servir a l'Histoire des Insectes tom. IV. Memor. 1. pag. 3. — « se vi son delle specie di alberi, o d'arboscelli, su i quali non se ne « allevino; ma in questo Paese non vi sono specie di alberi, o di arboscelli, « su i quali non ne abbia io ritrovato, e spesso di molte specie differenti. »

(2) L. cit., e Rozier l. cit. cap. XII. §. III.

« cinque mesi si attaccano ai rami, e non si muovono « più. Sono più lunghi, che larghi: delle due loro « estremità, una è aguzza, e l'altra ottusa. Quanto « più ingrossano, tanto più la loro pelle si colorisce di « rosso; e finito che hanno di crescere, diventano di « un colore fra il rosso carico, ed il bruno. La loro « spoglia è, per dir così, ricamata: e non sono mai « tanto gonfi, che quando son giunti al loro ultimo « stato, e producono le uova. »

Questa gran popolazione di Kermes, benchè sia tutta di femmine, ciascuna delle quali si cova sotto sino a 2000, e più uova, ha avuto anch'essa i suoi maschi, per fecondarla, e son certe piccole mosche con due ali bianche, le quali nascono da' gusci di Kermes, che svolazzando sopra del Kermes femmina, le scendon sul dosso, e trovate le parti feminee corrispondenti vi copulano, e le fecondano, onde poi partoriscono di tant' uova (1).

Non saprei dirmi come il lodato Signor Bernard suo storico voglia darci da credere, ch'ei non nuoccia all' Ulivo, perchè non si nutrisce del di lui sugo, ma solamente pel grande stravaso, che ne produce. Sembra incredibile, ma ei l'accerta, che nelle mattine di estate « gli Ulivi infettati dal Kermes sono coperti di goccie « di acqua, e che la superficie del terreno corrispon-

(1) V. Reaumur loc. cit.

« dente al loro fogliame è umida. » Le frondi, e la corteccia dell' Ulivo non par certamente, che sien sì sugose, che tanto di umido se ne possa dall' insetto attraer fuori (1). Ma quando pur sia così, non è da negarsi, che l' insetto si nutrisca dal sugo dell' albero, su cui vive. E perciò sì per l' una cagion, che per l' altra la pianta n' è illanguidita, i suoi germogli son corti, e gracili, e produce poco, e i suoi frutti debbono esser piccioli, ed abortivi.

Se si potesse far con gli Ulivi, quel che alcuni usano con gli aranci, per liberarli dal Kermes, cioè d' intignere una spazzoletta in gagliardo aceto, e nettar con essa le foglie, e i rampolli dell' Ulivo, e poi di rilavarlo di nuovo con acqua, sarebbe senza dubbio un espediente efficacissimo, ma ciò porterebbe un' immensa spesa, e fatica. Il perchè non resta altro scampo, che di andar tagliando i rami, secondochè si veggon più sopraccarichi di Kermes. Così di fatto si è diportato il padron dell' Ulivo, di cui il Signor D. Giuseppe Maria Bellisario mi portò l' an passato un ramo a vederlo. Del resto si ha osservazione, che i gran freddi distruggono il Kermes assai facilmente.

(1) Fu M. de Reaumur il primo, il quale notò, che nei Peschi a spalliera infestate dai Gallinsetti, ritrovavansi la mattina sul fin di Maggio le foglie, i rami, e i legni della spalliera, e il terren sottoposto bagnati dal sugo dell' albero, che nella notte aveva tracolato dalle morsure, che vi avean fatte li Gallinsetti. Or se il Sig. Bernard dica degli Ulivi lo stesso ad imitazione di quanto avea osservato dei Peschi il Reaumur, nol saprei qui decidere.

ARTICOLO V.

Il Bruco minatore.

Io confesso, che non so nulla del Bruco, che il Sig. Bernard intitola minatore, perchè io non ne ho studiato nè il genio, nè le fattezze, com' egli ha fatto con moltissima diligenza, e il descrive esattamente, e con tai minuzie, che sembra aver molto del romanzesco la descrizione, ch' ei ci dà della vita, che il medesimo mena. « Nasce, dic' egli, dall' uovo deposto sul rovescio « delle foglie dell' Ulivo. È formato di dodici anelli : « ha la testa scagliosa, ed armata di due uncini : il « muso prima è nero, e poi divien giallo. In ciascun « anello si veggon due macchie negre, e disposte con « simmetria ; ma quelle del primo anello sono più « grandi delle altre. In ciascun lato dei tre primi anelli « vi sono tre zampette scagliose, e nere. I due anelli, « che vengon dopo sono senza zampe. Ne sieguono poi « altri quattro, ciascun de' quali ha due zampe mem- « branose. Finalmente i tre ultimi anelli sono del tutto « lisci, e l' ultimo ordinariamente ha due macchie assai « negre. Questo insetto è prima di un verde cupo, poi « si va rischiarando, e somiglia molto al color del di « sotto della foglia dell' Ulivo, anzi alle volte è molto « giallo. »

« Quando nasce nell' inverno cerca il suo nutrimento

« nell' interno stesso della foglia dell' Ulivo : quand' egli
« poi va ingrossandosi divora la parenchima di dentro ,
« e la pellicola esterior delle foglie , e allora si rende
« visibile. Così mena ei la vita l' inverno , scegliendo
« la sua dimora su de' rami li meglio esposti. In questa
« stagione fa la sua metamorfosi , e si riproduce facil-
« mente. »

« Quando nasce in guisa d' aver tutto il suo vigore
« la primavera è sommamente nocevole. Non si attacca
« alle foglie vecchie , ma fa un' apertura ne' germogli
« nascenti , e si pasce della materia midollosa , che
« questi teneri germi racchiudono. La scorza gli serve
« di vagina , e penetra fino a quella parte del legno
« vecchio , ove spuntan le foglie. »

« Qualche altra volta esso si contenta di divorare
« una parte esteriore di queste nuove produzioni , le
« quali a misura , che si sviluppano , palesano le mu-
« tilazioni , che hanno sofferte. Io ho veduto per più
« anni ne' contorni di Tolone , che le foglie dell' Ulivo
« erano quasi tutte frastagliate. Niuno pensava , che
« quest' insetto ne fosse stato la cagione.

« Arrivato alla sua maturità si fissa perloppiù sotto
« una foglia. Finito , che ha di nutrirvisi non abbando-
« na il luogo , che ha consumato. Questa parte della
« foglia si avviluppa , e gli forma un sicuro asilo. Nel
« tempo della raccolta fa sempre un bozzolo , in cui
« interamente si avvolge , indipendentemente dai fili di

« seta, che lo sostengono. Nello stato di crisalide la
« sua figura è conica, la testa corrisponde alla sua ba-
« se, il suo colore è di un bruno carico. »

« La lunghezza ordinaria di quest' insetto, che è
« una specie di tignuola, è di circa due linee e mezza:
« ha quattro ali: nel colore, e nella figura rassomiglia
« molto alle tignuole domestiche. Le sue ali sono quasi
« bigie, con piccole macchie tra il rosso, e il bruno.
« Le sue antenne sono lunghe poco più di una linea.
« Sul suo ventre si contano sei anelli. La sua testa è
« armata di una tromba ritorta: ha sei articoli ai tarsi:
« i suoi piedi sono coperti di scaglie, e forniti di pic-
« cioli organi, che servono all' insetto per saltare ec. »

Tale, e così pittoresca, circostanziata, e minuta è la descrizione del baco miuatore fattaci da M. Bernard, quantunque io l' abbia ancora assai raccorciata. Io la credo, e però credo pure, che non solamente distrugga i nuovi germogli, ma insinuandosi nel centro, e divorandoli sino al punto, dove si articolano al legno vecchio, si formi nella radice del germoglio corroso un' escrescenza ricoperta dalla scorza naturale dell' albero, onde nell' ascella della maggior parte delle foglie si ritrovi tal' escrescenza, che potrebbe benissimo dirsi rogna. La quale qualora tanto in giro si estendesse d' intorno al ramuscello, che il salir del succhio sia intercettato, egli è indispensabile, che tutti i superiori germogli secchi, e stecchiti ne rimanessero. Tutto ciò è

verisimile torno a dire, ma impossibile affatto sembra, che il medesimo baco poscia sia quello, il quale rodendo intorno all' attacco del picciuol dell' uliva, fori perpendicolarmente la polpa della medesima, e giunto alla cima del nuocciolo roda quel gruppetto di filamenta, per le quali scende il nutrimento alla mandorla, e così cacciatosi dentro si pasca della medesima, per indi uscirne per la via stessa onde entrò. Ma di ciò ne diremo nel Capitolo duodecimo della seconda Parte, che siegue.

PARTE SECONDA

DELL' ULIVE

Plus facit oculatus testis unus, quam auriti decem.
Plaut. in Truculent. Act. II. Sc. II.

CAPO I.

Di quante maniere di Ulive furono note agli Antichi.

Portati così, com' erano gli abitatori dell' Attica ad una vita agricola, e villereccia (1); sfornito per ordinario di un suolo pingue, e ferace, ed affatto pietroso, e sterile possedendolo (2): intieramente intestati dell' opinion favolosa, che a loro i primi toccò la sorte di aver l' ulivo, e di rinvenir la maniera, onde trarne l' olio (3), ned altro genere di prodotto recando loro il terreno, e l' agricoltura da commerciarne cogli esteri (4), si farebbe or

(1) V. de Paw Recherch. Philosoph. sur ler Grecs P. I. Sect. I. §. III.

(2) Id. l. c. §. II.

(3) V. Plin. Histor. Natur. L. 7. C. 56.

(4) Atene veramente era commerciante di moltissime manifatture, che fabbricava, ma di prodotti della terra non aveva, se non dell' olio da commerciare. Platone andò in Egitto recando un carico di olio di proprio conto.

ciasciuno a credere agevolmente, che avesser essi studiato a fondo la pianta lor benefica, la pianta sacra, la pianta, che dovunque volgean lo sguardo si offriva loro alla vista (1), e per isperienza segnatane di ciascuna la qualità, ed il quantitativo dell' olio, che da una pari misura di questa, o di quella sorta di ulive si fosse solito ricavarsi; ma a prender regola da que' libri, che il tempo divoratore non inghiottì, poca o niuna briga di ciò si dierono. Non si ritrova di fatto, se non di una sola maniera di ulive da loro avvertito, che *parcissime praestant oleum* (2): non si ritrova, che distinguessero, se non che otto, o nove diverse generazioni di ulive, le quali erano.

Prima. La *Callistephanos*, che val dire l' Ulivo delle belle ghirlande (3), e le di cui foglie, se si dee prestar fede all' Autore del libro *de admirabil.* (4), eran biancastre sopra, e di sotto verdi, tutt' al contrario degli altri Ulivi.

Avrebbe potuto Atene anche estrarre de' fichi secchi, di cui abbondava, ma era vietato ciò sotto gravi pene, acciocchè restassero ad uso de' Nazionali, tanto essi fichi eran di sapore eccellenti. V. Athen. Dipnosophist. L. 3. C. 3. et L. 14. C. 23.

(1) Era una pianta diffusissima in tutta la Grecia, e fin la piazza, e le strade di Megara eran ingombrate di annosi Ulivi. V. Paw P. I. Sect. I. §. VIII. in fin.

(2) V. Theophrast. de caussis Plantar. L. VI. C. XI.

(3) Vedi il Bianchini nelle note a Pier Vettori p. m. 30 n. 4.

(4) Non si sa di certo, se sia di Aristotile cotal libro, ma senza dubbio è di Autor molto antico. V. Mazoch. in Tabul. Heracleens. p. 58. n. 11.

II. L' Ulivo *Moria*, così appellato, perchè provveniva dal *Callistephanos*, cioè dall' albero, che a detto de' Greci Minerva fatto avea nascere per miracolo nella Rocca di Atene, e si comminava capital pena a chiunque ne avesse rapito una ciocca (1).

III. L' uliva *Orchas* di frutto simile alla nostra uliva di Spagna.

IV. L' uliva *Praemadia*, che Bodeo dubita esser forsi la stessa, che la *Pausia* delli Latini (2), o sia la nostra uliva Pasola.

V. L' uliva *Murtea*, così appellata nel Lazio pure, a motivo, che picciolissima, e somigliante a una coccola di mortine (3).

VI. L' uliva *Paphia*, perchè solita, e comunale nell' Isola di *Paphos* (4).

VII. La *Phaulia*, che al dir di Teofrasto era dipendente da un Olivastro ridotto in tronco, e trapianta-

---

(1) V. Pier Vettori l. c. p. m. 32.

(2) V. Bodei a Stapel Comment. in Theophr. de Hist: Plant. p. m. 314 *Quare haereo utrum Pausia sit ea, quae a Nicandro Alexipharmac. v. 86. praemadia vocatur;* ma il Gorreo alle annotazioni sopra Nicandro annotaz. 21. più circospetto del Bodeo poi soggiugne: *Praemadia, de qua tamen non potui quidquam ab alio reperire.*

(3) A myrti forte, et magnitudine, et figura, quales olivas ex Persia allatas vidi: palato gratae erant, sed parvae admodum. Bod. a Stapel. l. c p. 315. In Teano vi è una sorta di uliva picciolissima, chiamata ivi Mortullo, forsi corrotto da Murtea.

(4) Paphiae a Papho insula dictae, unde prius allatae. Isidor. Ethimol. L. 17. C. 7.

to in terren coltivato (1). Sebbene Plinio asserisca appellar i Greci *Phaulia* l' uliva detta dalli Latini *Olea Regia* (2), che noi diciamo precisamente la *Permezana*.

VIII. L' Ulivo *Egizio*, il quale al dir di Teofrasto (3) *ubertate, ac magnitudine fructus excellit.*

IX. Appellavan pure Ulivastro una certa sorta di Ulivo (4), siccome appunto oggidì in Teano si ha una maniera particolare di Ulivo, che si appella Ulivastro (5). Ma forsi quel, che credevano i Greci Ulive, ed era Ulivastro, non differiva dalla Phaulia, il che vero essendo, è di conseguenza, che neppur nove, ma bensì otto furono le maniere di ulive, di cui essi mostrarono di aver notizia.

Ma nove pure che state fossero, certo è, ch' ei furon trascuratissimi nel distinguerle, non parendo da credersi, che nella Grecia non ve ne fossero di moltissime varietà.

Più felici molto, e più attenti de' Greci, benchè assai meno di quel, che richiedea la bisogna, furono certo su ciò i Latini, dacchè quantunque Catone, e Varrone (6) non distinguessero, che nove sole diverse ma-

(1) V. Bod. a Stapel. l. c. Lib. 2. C. 3. p. m. 80.

(2) Plin. Histor. natur. L. 15. C. 3. n. 4.

(3) Teopbrast. de caussis plantar. L. VI. C. XII.

(4) Perciò forsi Teocrito Idill. 5. cantò:

« Vialà dall' oleastro belatrici caprette dilungatevi. »

(5) I suoi frutti sono ulivoni buonissimi da indolcire.

(6) Loc. cit.

niere di ulive : quantunque dal Columella non ne venisser segnate, che sole dieci (1), o piuttosto dodici (2) e da Plinio quindici (3), e da Macrobio anche quindici (4) , pure a volere far notamento, e distinzione di tutte : siccome io ho fatto, essi ne conobbero ventinove, assai poche in vero riguardo a quante effettivamente se ne ritrovano nelle diverse olearie Regioni del Mondo antico , ma non sì poche , come attenendosi al sol Columella i medesimi tutti han creduto. Ed acciocchè sappiasi il nome di ciascheduna , che ne conobbero, io ne ho formato una lista, che è posta in fin di quest' opera, la qual lista segnerà dove, e da chi vien ciascuna sorta rammemorata.

Diremo intanto di quelle sorte di ulive , che note furono al Columella , poichè , come dissimo, ciascbedun de' moderni le ha arrecate , siccome le sole note a' Latini. Egli dunque il Columella primieramente ne conta dieci , che le distingue con questi nomi :

I. *Pausia*, ch' è assai probabile riferirsi alla nostra della *Pajola* , checchè tra lor differiscano di sentimento

(1) Columella de R. R. L. 5. Cap. 8.

(2) Quantunque il Columella dica di aver notizia di sole dieci sorte di ulive , pure non avendo nominato, che la *Circites*, o sia *Radius*, si avrebbe dovuto ricordare del *Radiolus*, che nel lib. 12 cap 47 di poi propose, come uliva da condirsi : e doveasi ancor ricordare dell' *Olea Calabrica*, anche per conditura da lui proposta nel libro stesso cap. 49.

(3) Histor. Natur. lib. 15 cap. 4.

(4) Macrob. Saturnal. lib. III. cap. XX.

Virgilio, e Servio, ed il Rendella, e Grimaldi, siccome appieno io l' ho dimostrato nella *Memoria sopra i sessantadue saggi di olio diversi*, da me umiliati a Sua Maestà il nostro Re FERDINANDO IV. (1).

II. *Algiana*, che io vorrei sospettare, che sia la nostra appellata *Usciana*, od *Uggiana* (2).

III. *Licinia*, su della quale non ne trovando rimasta memoria alcuna in Venafro, io ne feci ivi far delle diligenze dal dotto, ed esemplarissimo Prete Signor D. Vito Savio, e si ritrovò, per non ne potere più muover dubbio, esser quella, che di presente si appella la uliva *Aurina*. Li contrassegni di fatti, che di tal sorta di uliva ci dan Catone, Varrone, e Plinio (3), vi si rinvengono esattamente, con per dippiù, che la pianta è di legno il più duro, e sodo tra tutte l' altre: matura il frutto delle più tarde, siccome Plinio (4) diceva: versa dell' olio finissimo, nè vi è degli uccelli, alli quali piacciano le sue coccole (5); il che sembrò di credenza difficilissima a Pier Vettori (6), ma vien dal suddetto Signor Savio attestato. Nè di cotal sorta se ne

(1) V. la detta Memoria alla pag. 80 not. 1.

(2) Il Bodeo a Stapel però reca un confusissimo cenno da sospettare, che forsi è l' uliva *albigera*.

(3) V. Caton. e Varron. l. c. e Plin. lib. 15 cap. 2.

(4) Plin. l. c. cap. 3.

(5) *De cetero baccas Liciniae nulla avis appetit.* Plin. Histor. Natural. L. 15 Cap. 3.

(6) Delle lodi, e della coltivazion degli Ulivi p. m. 102.

incontrano delle piantazioni altrove, che nell' agro Venafrano, ma qualche pianta isolata introdottaci coll' innesto. Così io ho cercato di farla cittadina di questa Penisola, perchè chiunque ne voglia possa coll' innesto introdurla, siccome dissimo nella prima Parte al Capo X., e con maggior distinzione ne diremo anche in appresso (1).

IV. La uliva *Sergia*, o *Sergiana*, di cui siamo al medesimo Columella tenuti della notizia, ch' ella tra tutte ha maggiore dovizia di olio (2). Ned oggigiorno, come il medesimo Signor Savio avvisava, vi è alcuno, che ponga dubbio esser quella, che volgarmente si appella la uliva *Resciola*. Oliosa assai veramente, e di molto più, che la nostra *Ogliarola*. Il perchè ne ho fatto io degl' innesti, da cui mano mano potrà il pubblico provvedersi per innestarne (3).

V. La uliva *Nevia* del tutto ignota a Catone, a Varrone, a Plinio, e ad ogn' altro, nè s' indovina a chi riferirla.

VI. La uliva *Culminia* nota agli Antichi, oggi ignota affatto.

VII. La uliva *Orchis*, che da Catone, e da Var-

---

(1) Nella Parte II. Cap. VIII.

(2) *Optimum Licinia dat, plurimum Sergia.* Columell. de R. R. lib. 5 cap. 8.

(3) Dovrà questa riuscir meglio della Licinia, la quale ama un suol macilente, e freddo, difficile da trovarsi tra noi.

rone si appellò *Orchites* (1), da Nicandro, e Virgilio *Orchas* (2), e dagli più antichi anche *Orchemora*, o *Uliva grandis* (3), era un' uliva, che alla grossezza, ed alla figura si somigliava ad un testicolo, come appunto sono le ulive da noi quì dette ulive grosse, o di Spagna. Ma di presente in Venafro manca una cotal sorta di uliva, e forsi non ve n' era colà neppure ne' tempi antichi. Il Columella, Catone, Varrone, Plinio con tutti gli altri o la nominavano dall' averla forsi veduta nelle campagne di Gaeta (4), peravventura assaggiatala in salamoja (5).

VIII. La uliva *Regia*, per verità la più bella uliva tra tutte, e quanto alla vista, e quanto al sapore (6), e tra tutte ancor la più grossa, e chiamata da noi *Permezana* (7). Fu da' Greci secondo Plinio detta *Phaulia*; fu detta ancor *Maiorina.*

---

(1) Caton. e Varron l. c.

(2) *Orchades, et Radii, et amara Pausia bacca*. Virgil. Georgic. L. 2. Nicandr. Alexipharmac. vers. 88.

(3) V. Varron. de Lingua latin. L. 4 p. m. 28.

(4) *Orchites sunt, quae ex Hispania ad nos mittuntur: portantur ex Cajeta*. Bod. a Stapel l. c. p. 315.

(5) Il suddetto Signor D. Gianvito Savio però nomina, e descrive l'Orchita di Venafro di prima, e di seconda specie. Ma sono olive piuttosto mezzane, e che non pajono da riferirsi veramente alle Orchiti.

(6) *Bacca speciosissima est Regiae, quae potius escae, quam oleo est idonea*. Col. l c.

(7) Io l' ho trovata di pesar più di una terza d' oncia; ma nella Provincia di Tagodast nella Barberia ve n' è di grosse quanto un uovo di

IX. La uliva *Circites* del Columella, che volle riguardo a ciò grecizzare, venne appellata la uliva da tutti gli altri chiamata *Radius*. Noi la diciam *Cornolara*, o *Corniola*, e nella Peucezia è detta *Pizzutola*, perciocchè è più di tutte bislunga, ed è aguzza, tra noi quì nella sola cima, altrove poi da ambi i capi (1). È una cosa strana pertanto, che pur ci sia chi difenda doversi anzi dire la uliva *Orchite*, da cui tanto si differisce, quanto il bislungo diverso è dall' ovale. Vi ha due maniere di cotal sorta di uliva, *Radius*, e *Radiolus* per i Latini: per me però ve n' ha di più sorte, dacchè noi quì abbiam la Corniola di prima, e la Corniola di seconda sorta, e non meno l' una, che l'altra si differiscon dalla *Pizzutola* di Peucezia, le due nostre essendo alquanto ricurve, e falcate, ove la *Pizzutola* è dritta. Sono varietà queste, che dipendon dal suolo.

X. La *Murtea* così detta non già pel colore, poichè vi ha molte maniere di ulive, le quali son del color delle coccole di Mortine, siccome sono la *Morajuola* di Toscana (diversissima dalla Morella di Marlano): la *Corniola*, la *Ulivastrone* nostrale, la ritonda ec. ec. Ulive tutte, che certamente non son la *Murtea*, perchè questa acquistò tra li Latini tal nome, a motivo della

---

Gallina, ed Isidor. Ethimolog. l. 17 cap. 7 parla di un' uliva, chiamata *Volemis*, che empiva un pugno.

(1) *Quod oblonga, et utrinque acuta sit*. Bod. a Stapel l. c. Il Tournefort la chiama *Olea media oblonga fructu corni*.

sua picciolezza , non del colore (1).

Doppo queste dieci maniere diverse ognun crederebbe, siccome in fatti ognuno ha creduto, che il Columella non ne avesse nè viste , nè inteso dire di verun' altra. Egli stesso in fatti lo dice chiaro (2). Ma bench' ei fosse tra tutti gli Scrittori Latini delle cose rurali il più elegante , e diffuso (3) , certo è , che delle varie maniere di ulive parlando , altamente sonniferò dimenticando del tutto il *Radiolus*, e l' *Olea Calabrica*, a lui già note , come dianzi abbiamo avvertito (4). Nel

---

(1) V. pocanzi alla pag. 227 n. 3.

(2) *Olearum sicut vitium plura genera esse arbitror , sed in meam notitiam decem modo pervenerunt.* De R. R. L. V. C. VIII.

(3) *Columellae abundavit dicendi facultas.* Vegel.

(4) Della smemorataggine del Columella di tralasciar di avvertire il *Radiolus* tra le specie di Ulive , che nominò , il primo ad accorgersi fu l' incomparabile Giambattista Morgagni Epistol. in L. R. R. 1 e 2 , e del non aver nulla detto dell' *Olea Calabrica* da lui poi nominata al cap. 49 del L. XII. , non se n' è avveduto niuno , che io sappia prima di me. Nè vi è apparenza , che egli intendesse dell' *Olea Salentina* , o sia la *Ogliarola* , perciocchè questa non fu mai buona a salarsi , ed egli la nomina a un tale oggetto precisamente , nè nominando la Ogliarola avea d' uopo di poi spiegarsi , *quam quidem propter similitudinem Oleastellum vocant*, bastava dirla *Olea Calabrica* , come Catone , e Varrone l' aveano della *Olea Salentina*. Nè mai l' Ulivo Ogliarolo somigliò all' Oleastro. Tra tutte ansi le maniere di Ulivi , alla foglia , alla dilicatezza , ed al legno, esso è quello, che il meno vi si somiglia. Il nostro Cellino all' incontro al colore , e alla consistenza delle sue foglie , ed alla durezza del legno più di qualunque assomigliasi all' Ulivastro , e il suo frutto è attissimo, e suole generalmente da tutti condirsi in salamoja , che i Greci usavano , ed usano tuttavia, e le ulive così cencie le chiamavano *Colymbades*. V. Athen. Dipnosophist. lib. 12 cap. 14 , onde

che per vero sonniferò parimente il celebratissimo Pier Vettori, tacendo così dell' una, come dell' altra.

Celio Aureliano le chiamava *natantes*. E vaglia ciò per chi non essendomi io nella Memoria per gli Olei offerti a S. I. M. delle Russie bastantemente spiegato pensò di correggermi fuori di ogni ragione

CAPO II.

Delle varie sorte di ulive note a' più celebrati Moderni, e di quante se ne ritrovano nella Penisola Salentina.

Niuno invero non istudiò così esattamente, e sì dottamente gli Scrittori Latini delle rurali faccende, come li studiò, ed illustrolli il testè lodato Vettori. Ma tutto inteso a ridurli nella lor più sana lettura curò di poco in particolar degli Ulivi, ciocchè alle varie diversità di ogni pianta si apparteneva. Perciò obbliò del tutto le divisate due varietà, *Radiolus*, *et Olea Calabrica* del medesimo Columella, e perciò avvenne di poi, che parlando delle diverse maniere, che in Toscana se ne trovavano, fu contento di avervene discoperte persino ad otto o al più nove (1), i cui nomi son questi: Morajuoli, Infrantoi, o Morcai, Coreggiuoli, Razzi, Rossellini, Gramignoli, Brucioli, Orboli, Orchis. E rallegrossi, che così gli Orboli, come l' Orchis corrispondevano l' una all' uliva Regia delli Latini, l' altra, o sia l' Orchis alla uliva lunga appuntata, e simile ad un testicolo,

(1) Pier Vettori l. c. p. m. 101 non numera in prima, se non che sole 8 maniere di ulive. Otto in fatti scrisse il Signor Marchese Grimaldi, che ne contassero li Toscani (Istruzione sulla nuova manifattura dell' Olio introdotta nella Calabria cap. 4). Ma lo stesso Vettori poscia aggiunse alle prime otto la nona, o sia l' *Orchis*. Che però ne abbia conosciute egli dieci, come altri ha scritto, è una pretta bugia. Non parlò egli in lingua Osca, può riscontrarsi.

con che egli diè luogo ad altri di cader nell' inganno di credere, che l' Orchis sia la nostra *Corniola*, la quale in vero ella è spiattellatamente la *Radius*, siccome abbiamo già divisato, l' Orchite essendo l' uliva detta da noi uliva grossa, o di Spagna.

E non più, che tante potè distinguerne l' occhio di un gran Filologo, tuttocchè intendentissimo dell' agricoltura, ma l' occhio quindi di un gran Botanico, siccom' era Pieroantonio Micheli, ve ne distinse non meno di trentadue, le quali io per non far lunga, ed inutile tiritiera, quì non rapporto (1) una ad una, viemaggiormente perchè assai poche son somiglianti alle nostre, e le sole tre, che son degne da commendarsi, e da aversi, cioè l' Infrantoja, la Coreggiuola, e la Morajuola, mercè le cure del dotto, e garbatissimo Signor Lastri (2) ho già detto di averle a uso pubblico introdotte in Provincia.

Se la Sicilia, come abbiam detto (3), si può dar vanto di aver avuto l' Ulivo persì da' tempi i più favolosi, ed i più rimoti, è da credersi di leggieri, che di presente ne debba aver diversissime varietà. Ad ogni modo però il rinomato P. Cupani ben intendente della

(1) Si ritrovano distintamente annotati in fine della Lezione sopra gli Ulivi, ed il loro frutto del Signor Proposto Lastri inserita nel suo anno rustico nono, per l' anno 1782.

(2) V. Parte I. Cap. X. in fin.

(3) V. Parte I. Cap. III sul fin.

Botanica , e Siciliano , nel suo Orto Catolico non ne conta , se non che dieci , o undici , cui aggiungendo l' uliva *Murganzia* , anche celebre a' tempi antichi , secondocchè osserva il Sestini (1) , siegue , che sole dodici differenti maniere ne sono state descritte. E perciocchè sono diverse da quelle , che ha la Calabria cotanto prossima alla Sicilia , non fia discaro peravventura al Lettore , che io qui le adduca. Sono esse adunque

I. L' uliva *Giarraffa* di color nero più di tutte maggiore , e più pingue , parte turbinato , e parte rotondo. E ve n' è un' altra più piccola, la quale chiamasi *Giarraffedda*.

II. L' uliva *Prunara* di forma , e grossezza non inferior della prima , ma più saporita di tutte.

III. L' uliva *Neba* di mezzana grossezza , alquanto rotonda , rossiccia , detta pure uliva *Bariddara di salarisi* , *scarmazzata* , *seu fiddata a culuri paulineddu*.

IV. Uliva di *Mazzara* di frutto simile alla *Neba* , immatura di color verde cupo , matura poi nera.

V. L' uliva con frutto simile all' anzidetta, rotonda, aculeata , nera , rossiccia , di poco provento, detta pure *uliva a pizzu di corvu*.

VI. L' uliva *Vianculidda* , lunghetta , mezzana , acerba bianca , matura poi rossiccia.

---

(1) V. Sestini Lettere tom. V. Lett. XV.

VII. L' uliva più piccola dell' antecedente, detta uliva *Gaetana*, lunghetta, nera, alquanto turbinata, perloppiù rotonda, di tenue provento.

VIII. L' uliva *Nuciddara* alquanto sferica, nera, per il mezzo solcata.

IX. L' uliva minuta, racemosa, coracina volgarmente *Pidicuddara*, *oliva a rappa*, o *minutidda*.

X. L' uliva *niura ugghiara cu arbulu autu* un po più grossa dell' antecedente, oliosissima, e 'l cui albero è di pedale alto. E vi è ancor la stessa, ma il cui albero è meno alto, onde detta *uliva niura cu arvulu vasciu*.

XI. L' *Agghiastru*, o sia l' uliva silvestre, o oleastro, delle quali coccole molti particolari fanno tirar l' olio pel loro proprio uso, e di cui in tutta la Sicilia si servon per gli Olii Santi.

Delle quali dieci, o undici maniere di ulive Siciliane sarebbe a desiderarsi la prima, perciocchè turbinata, non avendone veduta io mai una somigliante: la seconda per la grossezza, e 'l sapore da regalarne le mense ridotta in concia, e la terza per la vedere così segnata in fette, com' è.

Venendo poscia a' Francesi certo è, che essi irono per le prime mercando dalli Latini, ed inerpicandosi a conghiettare onde ritrovar delle sorte di ulive, le quali uguagliasser per numero, e somigliassero quelle, che

il Columella avea specificato (1). Ma dacchè poi surse l'immortal Tournefort, e ridusse a metodo assai migliore la Botanica, crebbe il numero delle specie, o varietà delle ulive, e furono distinte l'una dall' altra per la differenza della figura, del colore, della grossezza, del sapor della polpa, e della qualità del liquore, che versano. Riguardo al numero le fe ascendere il Tournefort (2) fino a diciotto, includendoci l' oleastro. L' Autore, il quale distese poi nell' Enciclopedia l' articolo *Olivier*, con tuttocchè si dicesse nato, ed abitante in un oleario Paese, non le fece crescer, che fino a diciannove, col sol divario, che omise la 6 e la 14 del Tournefort, e in iscambio vi aggiunse l' ulivo a foglia di busso, e l' ulivo di picciol frutto ritondo, e nerastro, che dicesi la *Salierne* (3). Di guisacchè numerando ancora la 6. e la 14 del Tournefort, va in conseguenza, che benchè attenti, ed industriosissimi li Francesi, pur non conoscevano, che intorno a venti generazioni diverse di ulive (4), di che per vero è a stupirne. Il Tournefort, che cotanto viaggiò in Levante, non vi seppe colà scoprire veruna sorta, che differisse da quelle di Provenza, e di Linguadoca.

(1) V. Columell. L. V. C. VIII.

(2) V. Tournefort Institution. R. II. Class. XX. Sect. II. Gen. II. p. m. 598.

(3) V. l' Enciclopedia Artic. *Olivier*.

(4) Cioè le registrate nell' Enciclopedia, e la 6, e la 14 notate dal Tournefort.

Or da quanto finor si è detto ciascun comprende verissimo quel che io dissi, che follemente si è per taluni farneticato, per rinvenire a quali delle antiche ulive corrispondesser le ulive del proprio Paese, dovecchè è cosa certa, che se tal fiata tra un Paese, e un altro si scambiano i nomi, il più delle volte si scambiano non i nomi, ma le ulive medesime; e avvien sovente, che sotto un istesso nome s' intenda qui una maniera di uliva, e s' intenda altrove un' altra maniera differentissima dalla nostra. Il confronto in fatti delle ulive di Provenza, e di Linguadoca con quelle della Toscana, dalla descrizione, che si ha dell' une, e dell' altre dimostra, che molto poche si rassomigliano tra di loro. E le une, e le altre confrontandole con quelle della Sicilia si vede chiaro, che son diverse, e diverse ancora, che quelle, che furon note a' Greci, ed a' Latini. E che si dirà confrontando poi le nostrali con le divisate finora? Si ammirerà la natura, che a tal proposito si è fatto quasi un piacere di diversificarle, e resterà comprovato in tutto, che ogni oleario Paese ha delle molte maniere di ulive tutte sue proprie, e soprattutto questa Penisola Salentina.

Alle prime invero io medesimo, nè niuno de' Salentini non conosceva qui, se non se otto, o dieci diverse maniere di ulive. Erano queste in fatti le più comunali tra noi. Ed io stesso pure mi lambiccava il cervello, per iscoprire qual delle nostre fosse la *Lici-*

nia, quale la *Sergia*, e quale alcun' altra delle riferite dal Columella. E siccome in Taranto è cosa certa, che la famiglia Licinia v' ebbe delli poderi, e soleavi spesso abitare (1), così ivi piucchè altrove io facea cercare della uliva *Licinia*, e tutte mettermi quì le maniere di ulive, che vi si trovano (2), non sapendomi immaginare, che una tal famiglia non avesse colà introdotta la maniera di uliva sua predilètta, ma tutto in vano (3). Così però mi riuscì di scoprire alcune maniere di ulive, le quali prima mi erane ignote; così cercando per la Provincia: così da anno in anno in questi nostri uliveti osservando mi è riuscito di rinvenircene non meno di cinquanta sorte diverse (4), e le anderò quì ad una ad una or dicendo, e parlerò poi di molte delle medesime,

---

(1) Forsi dacchè Taranto divenne Colonia Romana vi passò ivi un ramo di tal famiglia. Certo è, che vi si è scavata una lápida di Sesto Licinio Prisco sepoltovi. V. Delizie Tarantine del d' Aquino tradotte dal Carducci p. m. 86.

(2) Di tutte le specie, o varietà di Ulivi della campagna di Taranto io ne debbo la notizia, e professomi tenutissimo al Savio, e garbatissimo Cavaliere Signor D. Ignazio Marrese, che da anni in quà occupa in Lecce il posto di Amministrator Generale delle Dogane della Provincia con tanta di probità, e rettitudine, che sembra il suo stesso predecessore.

(3) La Villa detta ivi volgarmente *Lucignano*, corrotto forsi da *Licinianum*, dovea soprattutto aver conservato qualche albero di *Licinia*; ma non vi si è trovata niuna uliva simigliante alla Uliva Aurina di Venafro. V. Delizie Tarantine l. c.

(4) Nè ho dubbio alcuno, che non ne rimangono delle altre ancora a me ignote. Vero è non però, che di parecchie, e parecchie io non ne ho trovato, che solo un albero, perloppiù nato forsi spontaneamente.

allorachè di preciso esaminerò quali sieno le ulive fornite di maggior quantità di olio, e quali il versan più dilicato, e più fine, il che è stato uno de' più importanti miei scopi. Sono adunque le ulive da me finora scoperte in questa Penisola

I. L'uliva grossa ovale, detta quì *uliva grossa*, altrove *uliva di Spagna*, e da' Greci, e da' Latini *Orcas*, *Orchis*, *Orchitis* (1). Da' Latini si diceva pure *Orchemora*, o *Oliva grandis* (2). In Sicilia si dice *Uliva Prunara*. La sua polpa è piuttosto soda, per quanto può convenirsi ad uliva. Ragguaglia di peso ad acini circa 95, ed ha il nocciuolo assai striato, che pesa circa il settimo del peso totale. Versa un olio piuttosto fine, ma per riguardo alla quantità sta alla nostra uliva ogliarola come nove a quindici a molto dire (3). Buonissima in salamoja colta sul fin di settembre, allorchè comincia il suo verde a divenir verde biancastro; ed è sulle mense un buon tornagusto: ma gli Antichi la soleano anche strignere a ne aver l' olio (4). Vedine la figura nella Tav. I. fig. I. tolta dal naturale.

---

(1) *Orchades Olivae graeca ethimologia a similitudine testiculorum vocatae.* Isidor. l. c.

(2) Varron. de Lingua Latin. l. c.

(3) Pel confronto io ho sempre badato, che l' une, e le altre siano arrivate a nerezza. Così in tutti gli altri confronti, per sapere la quantità dell' olio, che versano le tali, e le tali altre sorte di ulive.

(4) *Orchis quoque, et radius melius ad escam, quam in liquorem stringitur.* Colum. L. 5 C. 8.

II. L' uliva grossa di punta tronca da' Tarantini appellata *Ulıva Cazzarola*, dagli altri Salentini uliva grossa da *cazzare bianco*, perciocchè tale la schiacciano, e la gettano in acqua, che la cambiano ciascuno giorno, e dopo tre o quattro giorni la condiscono con del sale, con delle frondi di arancio, e con del finocchio, per ne far uso a tavola. Alcuni prima di salarla ne tolgono via il nocciuolo, come i Latini costumavano per l' *Epytirum*. Quest' uliva sarebbe da' Latini, e da' Greci detta anche Orchite. Ma se ella sia la stessa che li Spagnuoli chiaman olivastro grosso di punta tronca, nol saprei dire. Vedila al naturale Tav. I. fig. II.

III. L' uliva grossa ovale detta da' Peucezii *Sanguinesca*, e tra noi confusa col numero I. si differisce perchè è di punta più tondeggiante, e più polputa, di talchè il nocciuolo pesa intorno all' ottavo del peso totale. Ella è lunga linee 12, grossa 9. Si suole indulcire sul fin di Settembre, ma se si lasci divenir vaja, ella è molto buona a mangiarsi scaldata, che sia sotto le ceneri. E anche questa dagli Antichi direbbesi *Orchite*. V. Tav. I. fig. III.

IV. L' uliva grossa fatta alquanto a pendente, che se si colga matura e si riscalda sotto le ceneri, sente molto del muschio, il perchè rifiutasi dalle donne, che suggiacciono all' isterismo. È lunga linee 12, grossa linee 8 e mezza, pesa intorno alli 90 acini: il nocciuolo

l' ha striato, e pesa 16 grani. Ella è poco oliosa. Si direbbe anche *Orchite.* Tutte le sorte di Orchiti sono soggettissime al baco, ma la Orchite moscata più di ogn'altra. V. Tav. I. fig. IV.

V. L' uliva grossa ovale, che si distingue soprattutto dalle altre, perciocchè il nocciolo si somiglia all'uliva, siccome il nocciolo di ogni altra sorta somiglia in tutto alla sua uliva, ma la cavità del seme, ed il seme stesso son piatti. È un po men lunga delle suddette, perchè ha linee 11 di lunghezza, e in grossezza 9. Orchita essa pure. Vedi Tav. I. fig. V.

VI. L' uliva grossa da me detta la *Angelica Palmieri.* Ha del buon sapore, se persi acerba si cuoca sotto le ceneri calde. Matura è anche buona a mangiarsi cruda. È lunga linee 12, grossa 10, ed alcuni anni suole venir butterata, o macchiata la pelle, come la pera angelica, e la macchia si trova pure impressa sul nocciolo. Ella è ovale, ma tal fiata anche viene a pendente. Io l'ho detta l'Angelica Palmieri, perchè è di squisito sapore, perchè suol venir butterata, e perchè ne ho trovati soli tre alberi in tutte le nostre campagne, ed essi in una vasta Uliveta del Signor Marchese Palmieri. Tra tutte le ulive Orchiti suol' essere la più oliosa, poichè se le altre danno sedici once di olio per ogni ottavo di tumulo, la Palmieri ne versa persino a venti. V. Tav. I. fig. VI.

VII. L' uliva grossa fatta a pendente appellata in

Taranto *Uliva di Spagna*. Si suole indolcirla, e conservarla poi in salamoja. È lunga linee 14, grossa 12, ma lo stesso albero ne suol produrre di varie grossezze, cosicchè alcune non giungono alla metà della dimensione assegnata, nè tutte sono a pendente, ma alcune ovali. E si direbbe dagli antichi quest' altra anche uliva Orchita. Sicchè vi sono tra' Salentini sette varietà di Uliva grossa, od Orchite. V. la fig. VII. Tav. I.

VIII. L' uliva grossa cordiforme appellata la *Permezana*, la più grossa di tutte le ulive, che abbia io vedute, e la più bella alla vista, talchè a lei sola compete il nome latino di *Regia*, non si potendo a niun' altra dir, come il Columella se ne spiegò (1) *speciosissima*. È lunga linee 15, grossa linee 13: è polposissima, talchè pesa intorno li 200.. acini, ed il suo nocciolo non ne ha più di venti. Graziosissima senza dubbio a mangiarsi, ma non so come risponda in olio, dacchè io n' ebbi sei sole da Monopoli, donde è stata poi quì per innesto introdotta. E questa è l' uliva *Regia* anche del Rendella (2). V. Tav. I fig. VIII., avvertendo, che è stata disegnata più piccola del suo solito.

IX. L' uliva in forma di limoncello, o piuttosto di frutto di cappero, detta in Monopoli, donde è stata per innesto quì propagata, la *Limoncella*. È lunga linee

---

(1) De R. R. L. V. cap. 8.

(2) Lib. cit. C. I. columna 2. p. m. 132.

18, grossa linee 10, misurata nella pancia, dov' è più grossa. Buona a serbarsi in salamoja. Non mi saprei punto risolvere, se si dovesse ridurre alle *Orchiti*, o pure a' *Radii* delli Latini; ma fu loro ignota di certo. Era acerba puranco quando io ne pesai dieci, che n' ebbi, e ragguagliarono a 180 granella ciascuna, e 'l nocciolo a grani 22, perlocchè l' ottavo del peso totale. Ma annerandosi, poichè la polpa sarà cresciuta, il nocciolo no, si dee dire, che ragguaglierebbe d' intorno al nono. V. Tav. I. fig. IX.

X. L' uliva mezzolana appellata in Taranto *Uliva Mennella* assai propriamente, perocchè in cima ha una prominenza, che somiglia un capezzolo di poppellina, da noi quì chiamata *minna*, o *minnedda*. L' uliva ha un nero non molto fine: lunga linee 10, larga 7, e se ha di peso i 60 grani, il suo nocciolo ne pesa 11, o 12, ed è solcato con linee dritte dalla base alla punta. Non è però troppo fornita di olio, perciocchè sta all' uliva Ogliarola come 3 a 4. V. Tav. I. fig. X.

XI. La suddetta sorta di uliva ha una varietà, che perchè più piccola io l' ho appellata la *piccola Mennella*. È lunga linee 9, grossa linee 6: di peso circa i 40 grani, e 'l nocciolo tra i cinque e i sei. Per poco che tengasi sotto le ceneri calde, si fonde in bocca, ed è quasi dolce. Ed in quanto ad olio è all' uliva Ogliarola come 2 a 3. V. Tav. I. fig. XI.

XII. L' uliva mezzolana, che qui dicesi uliva *U-*

sciana, l' *Algiana* forsi del Columella, quantunque Bodeo a Stapel (1) sospetti, che l' Algiana sia forsi l' Albigera di Catone, Varrone, e Macrobio. È buona a mangiarsi scaldata. Pesa intorno a grani 42, e 'l nocciolo fa il quinto del peso totale. L' olio, che versa, non è dei migliori, e circa al quantitativo sta all' Ogliarola come 6 a 7 e mezzo. V. Tav. I. fig. XII.

XIII. L' uliva mezzolana, che la dicono i Tarantini *uliva dolce*, siccome spesso suole riuscire, è formata a similitudine della pera, che i Francesi chiamano *Cassolette*. V. Tav. I. fig. XIII. Si trova questa sorta di uliva in Venafro, e vi è detta *Gliannara*: si trova in Toscana, e si conta per una delle *Morcaje*. Pesa per ordinario li 70 acini, ed il suo nocciolo, che è irregolarmente striato, 14. Produce un olio de' meno buoni, e ne versa poco. La quantità del suo olio sta alla quantità, che ottiensi dall' Ogliarola stretta in misura pari come 5 a 6.

XIV. La uliva mezzolana detta in Tricase (Terra assai popolata tra Salentini) *Uliva Cerasola*, perchè al maturarsi rosseggia, ed è formata a pendente, come la fig. XIV. Tav. I. È lunga linee 14, e nella sua maggior grossezza ne ha 7. Bella a vedersi, e si dice, che

(1) In Not. in Theophrast. de Histor. Plant. L. 4 cap. 3 pag. 314 Colum. 2. Il Signor Sieuve all' incontro l. c. p. 7 porta qual cosa già indubitata, che l' *Algiana* sia l' Uliva di *Salon* nella Provenza, ma al Signor Sieuve non si dee prestar fede alla cieca.

è buona anche in salamoja. Ma troppo scarseggia d'olio, e 'l produce ancor grossolano.

XV. La uliva mezzolana chiamata l' *uliva dolce di Barbarano (1)*, che maturandosi acquista un color giuggiolino vivo, e lucente, ma in fine poscia annerisce. È di figura ovale un po bislunga, di 9 linee in lunghezza, e grossa 6. Suole spesso indolcir sull' albero. Si mangia scaldata sotto le ceneri, ma ha poca polpa, assai nocciolo. Pesa grani 42, il nocciolo grani 9 in 10. Ma è pochissimo oliosa, nè il suo olio è di perfezione. V. Tav. I. fig. XV.

XVI. L' uliva mezzolana nomata in Taranto *Cerasola*, perciocchè pria di annerirsi si veste di un color di ciriegia. È diversissima dalla Cerasola di Trecase num. XIV., e produce dell' olio di ottima condizione, ned è certo delle più sprovvedute. Sta intorno a ciò all' Ogliarola come 6 e mezzo a 7 e mezzo. Somiglia la uliva Mennella num. X., ma non ha poi quel capezzolo. Ha molta morchia. Pesa grani 50, il suo nocciolo da 10 in 11 grani: lunga circa linee 10, grossa linee 7. V. Tav. I. fig. XVI.

XVII. La uliva mezzolana da me chiamata *uliva albicocca*; poichè è composta come da due metà formate a cucchiajo, di talchè è lunga linee 10, ma per la grossezza da un lato ha linee 9, dall' altro 7, onde

(1) Piccola Terra del Capo Salentino.

siede sul tavolino dal lato più basso. È un' uliva sol di veduta, e da cibo, ma da olio no, perchè non è all' Ogliarola neppure come due a tre; e l' olio non è neppure di qualità da lodarsi. V. Tav. I. fig. XVII.

XVIII. L' uliva mezzolana, che i Tarantini nomano la *Spagnuola*, a differenza dell' uliva detta ivi di *Spagna*. La dicon forsi così, perchè qualche Spagnuolo Aragonese colà capitato l' ha riconosciuta per quella, che nell' Aragona si dice *Uliva Real*. Ella è in fatti come *l' Uliva Real* di Aragona di polpa soda poco morchiosa, ed attaccata tenacemente al suo nocciolo (1). Lunga linee 13, grossa linee 9, divien rossastra, e soventi fiate riman così senza punto annerirsi. Pesa circa grani 65, e 'l suo nocciolo 11 e mezzo. Versa un olio molto eccellente, ma appena quanto la uliva Cellina num. XXXVII. V. Tav. I. fig. XVIII.

XIX. L' uliva mezzolana, che i Tarantini chiamano *Uliva Baresana*, a motivo forsi, che da Bari vi giunse la prima volta. È un' uliva di un nero vivo, lustro, profondo, ma tenerissima, e morchiosissima di polpa, talchè stringendola al torchio ne schizza via la pasta qua, e là per le maglie delle gabbie a varie distanze, ond' è d' uopo di empierle a poca altezza, e di strignerle adagio adagio pazientemente, e impiegarci più tempo, che per le altre sorte di ulive. Somiglia molto

(1) V. il Gentiluomo Coltivatore tom. 17 lib. 8 p. 2 c. 9 p. m. 36.

l' uliva in tutta Peucezia appellata *Pizzutola*, se non è pure la stessa, siccome sembra. Lunga linee 10, larga pressocchè 7. Pesa intorno a 50 grani, e 'l suo nocciolo grani 9. Ella è oliosa al pari, e più ancora dell' Ogliarola, e versa un olio della maggiore finezza tra le ulive della Peucezia, e che resiste più al tempo, che la colà detta Cellina. V. Tav. I. fig. XIX.

XX. L' uliva mezzolana, che si trova quasi dappertutto, appellata quì la uliva *Pasola*, anticamente *Pausia, Posia*, e *Posea*, di cui non se ne conobbero, e non se ne distinsero le differenze, onde avvenne, che Servio facesse le maraviglie, perchè Virgilio la disse amara, e 'l Sig. Grimaldi (1) motteggiasse il Rendella, che nominolla dolcissima (2). Ma il vero è, che all' odierna Pasola competono li caratteri, che gli Antichi avvertivan nella Pausia, soltanto escluso quel della perfezion dell' olio, che nell' odierna è pingue, e grossolano, e nell' antica era di egregio sapore (3). La Pasola suol essere primaticcia più di qualunque, ed è buonissima da mangiarsi, o un po rivolta sotto le ceneri calde, o soffritta con un po di olio in padella. Nè Giambattista Porta

(1) V. Istruzione per la nuova Manifattura dell' Olio p. 1 c. 4 seconda Ediz. p. 29 not. (a).

(2) *Habemus et praedulces Pausiae. Prosper Rendella de Olea, et Oleo.*

(3) V. Columell. de R. R. lib. V. cap. 8.

appo del Bodeo a Stapel (1), ned il Rendella (2) fanno alcun dubbio di crederla la stessa, che la *Pausia*. Se ne ritrovan però di due sorte per la figura, la tonda, e l' ovale; è di due sorte eziandio pel sapore, la tonda dolce, e la ovale dolce; la tonda amara, e la ovale amara. La ovale è lunga linee 10, grossa linee 7; pesa intorno a 60 grani, con nocciolo striato, che appena forma la sesta parte del peso totale. V. Tav. I. fig. XX.

XXI. La uliva mezzolana, che si dice eziandio *Pasola*, ma Pasola ritonda. E vi è la dolce, e vi è ancor l' amara, come abbiam detto. Tra tutte è la più sollecita a maturarsi, persi della Pasola ovale. È lunga linee 8; grossa 7. Per tutto il resto è come la ovale suddetta. V. Tav. I. fig. XXI.

XXII. L' uliva piccola tondeggiante, come nella Tav. I. fig. XXII., quì tra noi passa ancora per una Pasola piccola; e se ne fa lo stesso uso, che delle altre pasole.

XXIII. L' uliva mezzolana bislunga, aguzza, falcata, che tra noi dicesi *Uliva Cornolara*, o *Corniola*, e dalli Latini indubitatamente detta *Radius*. Non vi ha forsi maniera di uliva, che io sappia, la qual sia solita di variare cotanto nella figura, quando ella varia questa

---

(1) L. cit.

(2) L. cit.

sorta di uliva, secondo i varii Paesi. In Venafro è bislunga, ma non aguzza, e ve n' ha di due sorte, cioè la grande, e la piccola (*Radius*, e *Radiolus*), che vi si appellano di presente la *Circelluta* di prima, e la *Circelluta* di seconda specie, forsi ivi ancor rimanendo corrotto l' antico nome addotto dal Columella (1): Kerkis in Greco è lo stesso appunto che *Radius*, intorno a che oltre l' incomparabile nostro Giambattista Morgagni (2), ha eziandio scrittone il Pontadera (3). Tra noi è bislunga, acuzza, ma gobba dal lato ove guarda il cielo, falcata, e concava verso terra. E ne abbiamo anzi tre varietà; la maggiore, la minore, e la piccola, come or ora diremo. La maggiore è lunga lince 12, grossa linee 6, ed il suo nocciolo sta alla polpa siccome 9 a 50. È al naturale nella Tav. I. fig. XXIII. A fronte della nostra Ogliarola la Corniola scarseggia di olio, ed olio, che indugia più a depurarsi; ma ha di poi il pregio di mantenersi illeso più di ogn' altro. Io l' ho trovato dolcissimo, persì dopo i cinque anni. Ella all' incontro è amarissima di sapore, ma posta in concia come le ulive Celline, non sol le pareggia, ma ancor le supera nella grazia (4).

---

(1) L. cit.

(2) L. cit.

(3) Nelle note al Lib. V. del Columella not. 8.

(4) Non è dunque delle nostre, come dicea il Columella delle Latine (Lib. de arborib. c. 17), che *neque esu, neque oleo sunt tam gratae.*

XXIV. La uliva mezzolana simile alla testè detta, ma un po più panciuta, e più corta, da me intitolata *Uliva Corniola di seconda specie*, è da ascriversi ancor tra *Radii* de' Latini. Ha linee 10 in lunghezza, 7 in larghezza, e sta la sua polpa al nocciolo come son 5 a 2 (1). Buona essa pure a salarsi nera, siccome le ulive Celline, ma è meno oliosa della Corniola maggiore. V. Tav. I. fig. XXIV.

XXV. La uliva piccola detta *Uliva Pasula* a mio giudizio è una varietà dell' uliva Corniola, ma perciocchè perloppiù non annera, senza appassirsi, e indolcirsi persi sull' albero, quindi appellasi *Uliva Passula*. Rara sorta di uliva invero, se non altro in questa Penisola, dacchè finora non ho notizia, se non di due, o tre soli innesti della medesima in Taranto. È più oliosa delle altre ulive Corniole. Lunga linee 9, grossa 6 e mezzo, ha un nocciolo quasi liscio, ed è alla sua polpa come 1 a 7 e mezzo. V. Tav. I. fig. XXV.

XXVI. Una varietà di uliva Corniola potrebbe dirsi anche quella, che io ho intitolata la *uliva fallace*. La sua figura di fatti ci inclina molto. Io l' ho detta *fallace*, perciocchè bella a vedersi, lustra, e nerissima, non è poi buona, che in concia umida, o salamoja,

---

(1) Il nocciolo di ogni uliva è della figura della medesima uliva, e però ve n' ha de' tondi, de' tondeggianti, degli ovali, de' bislunghi, e degli acuti. Quel però dell' uliva corniola è così aguzzo, e sottile in punta, ch' è quasi come una lesina.

perciocchè a strignerla non vi è uliva, che scarseggia men di olio (1). Ella è un po bislunga, e alquanto gobba da una parte, e falcatuccia dall'altra. Pesa intorno a' 40 grani, e 'l suo nocciolo appena 6. Ella è amarissima, benchè matura; ma la mandorla del suo nocciolo, che pesa un granello, e meno, è di sapor dolce. V. Tav. I. fig. XXVI.

XXVII. L' *uliva tonda di Galatone* lunga linee 8, grossa linee 7, col nocciolo quasi liscio, che pesa il quarto di tutta l' uliva. Non è nè la *Ritonella* del Val di Novi, nè la *Ritonella* di Teano. Di quelle si mette a cielo la copia dell' olio, che versano, ma la nostra per contrario è scarsissima. Non si può dire nemmeno nè l' *Aglandau* di Provenza, nè molto men la *Salierne*, quantunque sieno ambedue ritonde. L' albero di *Aglandau* regge molto alla rigidezza del freddo (2), la nostra no: è fertilissima la *Salierne* (3), e tra noi la nostra produce poco. Sembra in somma un Ulivo spontaneo, che ritien molto dell' oleastro. V. Tav. I. fig. XXVII.

XXVIII. Ogni ulivo, che quì ci nasca spontaneo (fosse egli Ulivastro, o pur fosse preciso Ulivo, e legittimo) si appella *Termete*, quasi in memoria, sebbene impropria, della voce latina *Termes*. E dove il frutto, che poi produce, sia alquanto grosso, si suole dir

(1) Riguardo a ciò non ne ha il terzo dell' uliva Ogliarola.

(2) V. il Gentiluomo Coltivatore lib. c. p. m. 32, Sieuve l. c.

(3) V. l' Enciclopedia alla voce *Olivier*.

Termetone. Così l' uliva della Tav. II. fig. XXVIII. , perchè deriva da un albero , il quale è un Ulivo , che è posto in un' antica siepe, e sembra nato spontaneamente , pesa grani intorno a 55 , è lunga linee 9 , grossa linee 7 e mezza, di figura un po tondeggiante , e 'l suo nocciolo è a un di presso la quinta parte del peso totale , appellasi *Termetone* , e da me *ulivastrone*. Annerandosi prende un nero assai cupo , e lustro più dell' uliva Ogliarola : è di polpa soda , e buona alla mensa, se sia per poco tenuta sotto le ceneri calde ; ma versa un olio assai ordinario , ed in quantità alquanto scarsa.

XXIX. Non dissimile di figura , e di colore alla precedente , benchè un tantino più piccola è l' uliva da me intitolata la *Ulivastrona dolce* , a motivo , che nereggiante essendo ella è dolce, ed assai diletta al palato (V. Tav. II fig. XXIV.). È lunga 8 linee , grossa 7, e però tondeggia come la precedente. Pesa d' intorno a grani 40 , e 'l suo nocciolo grani 6. L' Ulivo che la produce è nato spontaneamente , perchè è nel mezzo a una folta , ed antica siepe.

XXX. Soglio io chiamare la *Palmierina* un' uliva tra piccola , e mezzolana , lunga pressocchè 10 linee , e grossa 7 , in figura ovale , ma un poco aguzza alla punta , e 'l di cui colore è prima rosseggiante , poi nero. Fu rinvenuta da me negli anni dietro entro un de' vasti Uliveti Palmieri , e fu da me detta Palmierina, per la distinguere dall' Angelica Palmieri descritta al

num. VI. La pianta, che la produce, è di molto annosa, e di poca procerità. Ha il pregio di versare dell' olio di singolare bontà, benchè in minor copia della Ogliarola. Pesa intorno a' 50 grani, e 'l nocciolo, ch'è quasi liscio, ne pesa 10. V. Tav. II. fig. XXX.

XXXI. La uliva mezzolana *Pasola color castagnino cupo* è di grossezza, e di figura simile alla Pasola, ma ha la proprietà di esser dolce, e di colore castagnino cupo, nè mai si annera. È lunga linee 9, larga linee 7, e 'l suo nocciolo è quasi il sesto del peso totale. V. Tav. II. fig. XXXI.

XXXII. La *uliva a ciocca*, così detta, perchè l' albero allega le ulive a ciocche, tre, quattro, e cinque per ciocca attaccate a corti pedini. Lunga linee 7 e mezza, grossa linee 5, appuntita, di peso intorno ad acini 38, col nocciolo anch' esso appuntito, e di peso acini 6 e mezzo, si direbbe di dipendenza della *Corniola,* o *Radius*; ma versa un olio finissimo, e in copia come la uliva Cellina (V. appresso nel num. XXXVII.). Dond' è stato, che io l' ho ita per innesto moltiplicando, siccome ho fatto di tutte le altre estere, o nostrali, che ho ritrovate di meritarlo, chi pel sapore dell' olio, chi pel colore, o per la grossezza del frutto, e chi per la copia dell' olio, di cui son ricche. V. Tav. II. fig. XXXII.

XXXIII. La più bella a vedersi tra le diverse piccole ulive, ella è senza meno la uliva, cui posto ho il

nome di *Uliva Ciriegiuola*, o *Ciriegia*, ed è disegnata nel num. XXXIII. della Tav. II. Ma la figura non mostra, che la grossezza, e 'l ritondo del frutto, non già quel solchetto superficiale, ch' esso ha da una banda, nè la vaghezza del suo colore, il quale quando esso invaja è da un lato, come di cera vergine, è di un rosso ciriegia dall' altro. Di guisa che il suo albero ben si conosce alle frondi un Ulivo, ma dalle frutta si prenderebbe per un Ciriegio. Dura molto di tal colore, poi in fine annera. È lunga 8 linee, larga 6, di peso intorno a 45 grani, e 'l nocciolo 7 e mezzo, poco striato. La pianta è unica, e nata certo spontaneamente. Oltre il pregio poi della vista, l' uliva possiede anche quello di produrre dell' olio il più fine, che io mi abbia visto; ma quanto alla copia sta all' Ogliarola, come son 5 a 6. Questa uliva è soggettissima al baco.

XXXIV. L' *uliva Castelaneta*, così detta a motivo che di là un contadino ne portò una mazzetta, e fu quì innestata. Ella ha in lunghezza linee 10 e mezza, ed è grossa 6 linee e mezza. È ovale, lunghetta, e quantunque nera è amarissima. L' albero, che la produce ha le frondi un po più lunghe, più piane, più doppie, e più coriacee degli altri. È abbondante di olio al pari dell' Ogliarola. V. Tav. II. fig. XXXIV.

XXXV. L' uliva da me chiamata l' *uliva a racimolo*, perchè viene in racimoli di quattro ulive ciascuno, attaccate a piccole code. È di un bell' ovale, lunga linee

10, grossa linee 6 molto nera, ma senza lustro, ed ha di peso intorno a 45 grani, ma il nocciolo soli 7. La pianta quando allega se ne stracarica in filze talora lunghe due palmi. Non è molto oliosa però. V. Tav. II. fig. XXXV.

XXXVI. L' uliva, la quale appellasi *uliva Manna*, a cagion del suo dolce sapore, è una piccola uliva, che quando annera non è dissimile nè per la figura, nè pel colore dalla nostra uliva Ogliarola, ma la distingue la sua dolcezza, e l' essere meno oliosa dell' Ogliarola. Si trova in Taranto. È lunga linee 8, larga 5, un po aguzza, e talvolta pure un po po falcata. Il nocciolo pesa il quinto del peso totale. V. Tav. II. fig. XXXVI.

XXXVII. L' uliva della fig. XXXVII. (Tav. II.) è la nostra uliva detta *Cellina legittima*, la quale vien grossa linee 6, lunga 8 in figura ovale, di un nero vivissimo, e lustro, quandocchè sia perfettamente matura, ma prima della total maturezza ella è nera sì, ma appannata come di un vel trasparente argentino. Così argentina è amarissima, ma dissipato quel velo, è soventi fiate buona a mangiarsi anche cruda. Pesa presso li 40 acini, e 'l suo nocciolo è presso al quarto del suo peso totale, e durissimo; di tal che sovente resta sano, ed illeso dalla macina. La pianta, da cui provviene, suole elevarsi, ed esser più vasta della Ogliarola: ha de' rami dritti, legno più duro, ed è men

soggetta alla brusca. Si appella con varj nomi, secondo i varj Paesi; dove *Cellina*, dove *Morella* (1), ove *Cafarella* (2), ove *Saracena* (3), ove *Scuranese* (4), ove di *Nardò* (5), ove di *Lecce* (6), ove *Cascia*, pronunziando il *scia* come *cha* francese, e ove *Gasciola* (7). È diversa dalla *Cellina rossa*, e dalla *Cellina nera* di Vitigliano, diversissima dalla *Cellina* della Peucezia. Buona, e solita da salarsi, quando è matura: fa del buon olio, ma che di sovente s' irrancidisce più presto dell' olio dell' Ogliarola, ma ne scarseggia moltissimo (8). E questa forsi è l' uliva di queste contrade, che sotto il nome di *Olea Calabrica* si proponeva dal Columella, per farla in concia detta *strapa*, di che

---

(1) Il Sig. D. Cosimo Moschettini (Della Brusca 2. Edizione pag. 20 mi ha accagionato di errore di aver io confuso la *Cellina* con la *Morella*, che nel suo paese son due ulive diverse. Ma io nella mia Memoria sopra i saggi diversi di olio, messi come in offerta alla Imperatrice delle Russie not. 51 non ho detto, che in Martano di lui Patria la Uliva Cellina si chiamasse Morella; ho detto, *che oltre i varii altri nomi*, *coi quali nella Provincia suole chiamarsi*, *si chiama ancora Morella*, e così in fatti in diversi Paesi essa va chiamata. In Corigliano Terra confinante con Martano lo stesso è dire *Morella*, che dir Cellina.

(2) Cioè nei contorni di Lecce.

(3) Cioè in alcuni Paesi della nostra Grecia Salentina.

(4) Così in Martano medesimo.

(5) Così in Taranto.

(6) Così nella Peucezia.

(7) Così tra di noi, ed altrove nella Provincia.

(8) Costantemente se l' Ogliarola frutta come 30, la Cellina non frutta più di 20.

vedi nel Capitolo antecedente la nota (4) pag. 224.

XXXVIII. La medesima uliva Cellina, ma che però vien più piccola, e men polputa, e versa eziandio men di olio, che l'antecedente. Perciò quella io la dico la *Cellina legittima*, e questa la *termetara*, poichè Termete qui vuol dire Olivastro, e però val dire la Cellina che ha molto dell' Ulivastro. Lunga linee 7, e grossa linee 5; ha il nocciolo, che forma il quarto di quanto pesa essa uliva. V. Tav. II. fig. XXXVIII.

XXXIX. Vi è in Taranto una sorta di Uliva appellata *Inchiasta*, la quale è pure anch' essa un' uliva Cellina, ma che vien più polputa, e più grossa della *Cellina legittima* (num. XXXVII.), e però viene preferita alla medesima, per metterla in salamoja (1). È lunga presso a linee 10, grossa 6 e mezzo, e così essa, come la Cellina legittima (num. XXXVII.) son morchiosissime, e macinate, e poste sotto al torchio la loro pasta ne suole qua, e là schizzar via per le maglie delle gabbie. È al num. XXXIX. dipinta; ma per isbaglio fu disegnata men grossa, e men lunga del naturale.

XL. Un' altra maniera di uliva appellata *Cellina* pure è nella Tav. II. fig. XL. Si distingue perchè raro

(1) Si coglie, che sia matura: si monda dalle ulive guaste, o abortive, e da ogni lordura; si tiene infusa per sei, o sette giorni nell' acqua, che si va cangiando ogni dì, e poi si rimette nelle mezzine di creta cotta, e vernicate, che nuoti entro salamoja con delle cimoline di lentisco, di arancio ec., e così si conserva generalmente per tutto l' anno.

annera perfettamente, ma divenuta rossastra, così rimane sino alla fine, e non annerisce, se non quando sia maturissima. Io l'ho detta *Cellina rossa* di Vitigliano; sebbene per la figura, e per la grossezza non si somigli con la Cellina.

XLI. Nella fig. XLI. della Tav. II. si scorge la uliva, che in Vitigliano va detta impropriamente *Cellina* anch' essa. Nè si distingue dalla ivi detta Cellina rossa, se non perchè non arrossisce come l'antecedente, ma divien tosto nera. L'una, e l'altra sono vantate per molto oliose, ma io le ho trovate anzi più scarse della vera Cellina.

XLII. È nella fig. XLII. della Tav. II. delineata una sorta particolare di uliva, che io chiamar soglio la *uliva tardiccia.* Nè mi è riuscito incontrarne, che un solo albero nato forsi spontaneo. Egli è di grande procerità, e le sue foglie alla disposizione, al colore lo fan da lungi sembrare non un Ulivo, ma un Elce. La uliva è lunga linee 9, grossa 6, fatta alquanto a pendente, e un po aguzza, ma ha poca polpa. Ella sta al nocciolo come stan 36 a 7 e un quarto. Non invaja, se non nel Gennajo, annerisce nel Marzo, e talora pure più tardi. Ma è poco oliosa, e 'l suo olio è il peggior di tutti, ed è soggettissima al verme. Nel 1787 niuna uliva non ebbe il baco, se non che la tardiccia.

XLIII. La uliva Ogliarola così detta in tutta questa Penisola si vede delineata nella fig. XLIII Tav. II. El-

la è qui la uliva la più comunale (1), tutta propria di queste contrade, la più antica, e la più oliosa tra tutte le altre, che qui si ritrovano (2). Non sembra esser altra, che questa la uliva, che dagli Antichi appellavasi *Olea Salentina*. L' albero, che la produce, è di legno il più dolce; è di rami ordinariamente non dritti, ma che a distanza di due, o di tre palmi più, o meno fanno angolo, e camminano in *zigzag*, come i Francesi sogliono dire; e che aman di essere molto spesso rinnovellati col taglio, e si riproducono facilmente. È di fronde lanceolata, ma più sottile, e di colore più dilavato, che le frondi di Ulivo Cellino. Il più di tutti, se pure non è egli solo, che va soggetto alla brusca. L' uliva poi maturandosi prende un nero, per così dire, di Barberia, dovecchè la Cellina l' ha di Guinea, e suole sul primo suo annerire divenir meza, talchè le donne raccoglitrici le furan via, empiendosene buona la tasca. È lunga linee 9. larga linee 6, poco aguzza, nè sempre, e tal fiata pure un po falcatuccia. Pesa fra i 35, e i 40 acini, ed il suo nocciolo presso a 7, nocciolo liscio, nè molto duro a confronto col nocciolo di Cellina. Sog-

(1) Tutto l' Uliveto della Penisola si può dir di Ogliarole. Vero è però, che a fuggire la Brusca da anni in qua si è introdotto in alcuni Paesi di cangiarlo per l' innesto in Cellina.

(2) Solamente la Uliva detta di Castelaneta, e la Baresana io ho ritrovato, che versan dell' olio in quantità, come la Ogliarola. Di tutte le altre poi chi le sta come cinque a sei, chi come due a tre, e chi come nove, come otto, e come sette a quindici, ed alcune anche meno.

getta al baco pure più, che non è la Cellina; avvien talora, che ne sia quasi tutta rosa, e tarlata. E si può essa dividere in tre diverse varietà cioè la descritta, e le due seguenti.

XLIV. La *Uliva Ogliarola giuggiolara*, così detta, perciocchè viene più tondeggiante in punta, e più grossa, che l'antecedente, ma del resto è pel fruttato la stessa. V. Tav. II fig. XLIV.

XLV. La *uliva Ogliarola termetara*, ch'è assai più piccola, e men polputa, e meno oliosa della Ogliarola fig. XLIII., e per ordinario suol essere più nocciolula, e più aguzza, come nella fig. XLV.

XLVI. L'*uliva Infrantoja di Toscana*, che avendone io fatto venire due arbuscelli, l'ho resi indigeni insieme co' due seguenti, e nazionali di questa nostra Provincia, perchè a detta del Trinci *gli ulivi di questa razza si guarniscono naturalmente di maggior quantità di rame, e di legno, e da frutto: fanno più ulive, più belle, e più grosse; e queste fanno più olio, e molto migliore di tutte le altre; e fruttano quasi ogn' anno* (1). Il che vero essendo noi avremmo una razza di Ulivo la migliore tra quante mai se ne trovano. Io ho veduto l'oliva, perchè gli arbuscelli mi han già prodotto, ma non in copia da poterne fare sperienza. È un' uliva mezzanella ovale, lunga linee 9, e grossa

---

(1) Trinci. Trattato degli ulivi cap. 1.

linee 6, quando è annerita. Pesa 60 grani, e 'l suo nocciolo acini 10, non istriato, ma liscio. V. Tav. II. fig. XLVI.

XLVII. L' *Uliva Morajuola di Toscana* resa similmente indigena di questa Penisola, come la precedente, e il cui albero il Davanzati assicura (1), che ama di esser potato, perchè vuole star *largo*, *chiaro*, *in vermene*, *altrimenti non allega*. La uliva, che produce ha un nero cupo, ma non già lustro, nè vestito del velo argentino, siccome l' ha la Cellina. Pesa intorno a 60 grani, e lunga linee 9, grossa 7, di figura quasi a pendente, e 'l suo nocciolo sta alla polpa come 1 a 6. Non so però quanto oliosa, perchè il poco numero, che l' arbuscello me ne ha prodotto, non è stato capace di essere sperimentato neppure con il torchietto di ferro. V. Tav. II. fig. XLVII.

XLVIII. L' *uliva Coregiuola di Toscana* resa anche qui indigena, come le due antecedenti, provvien da un albero, che al pari dell' *Infrantoja* schifa di esser potato, e alligna, e fa pruova ne' luoghi, ove il freddo è un po penetrante, ed acuto. Rari in vero sono que' siti di tal natura in questa nostra Provincia. Ma ad ogni modo egli giova, che sieci. Assai ben sarebbe, ch' ei ci fosse nella Daunia, nell' Apruzzo, e nella Calabria da rivestirne que' siti montuosi, dove non vi al-

(1) Nella Coltivazione Toscana.

ligna niun' altra sorta di Ulivo. La sua uliva è d' intorno ai 35 acini, lunga linee 8, e grossa linee 6, un po tondeggiante, col nocciolo poco striato, e di peso 6 acini. Non so ancora nemmen del suo olio. V. Tav. II. fig. XLVIII. (1).

XLIX. La *Ulivetta* è un' uliva più piccola della Ogliarola, sebbene in quanto alla forma ci si somiglia. È grossa che ragguaglia a 25 acini, ma ha cinque parti di polpa, ed una di nocciolo, il quale è liscio perfettamente. È anche più tenera, e più morchiosa dell' Ogliarola, e contiene molto men di olio, perchè ci sta come 4 a 7. Il suo albero sembra nato spontaneamente ed ha la fronda più piccola dell' Ogliarola, e più chiara, e più dilicata. V. Tav. II. fig. XLIX.

L. L' *uliva Battiloro* così da me appellata, perchè il primo, che me la facesse vedere fu il Signor Marchese Battiloro, che col Procaccio me ne mise alcune in una scatoletta, per saggio dalla sua Terra della Rocchetta nella Campania. L' albero, da cui deriva, ha la corteccia di color verde gajo, e produce ulive altre di grossezza mezzolana ovale, ed altre, e in massimo numero picciolime, come un granel di veccia, con il

---

(1) Giova avvertire, che siccome il detto Ulivo Corregiuolo è un piccolo arbuscello al pari dell' Infrantojo, e del Morajuolo, così le loro ulive forsi sono anch' esse adesso più piccole, che non saranno quando poi l' albero prenderà l' aria di adulto.

nocciolo quanto il capo di uno spilletto. Le quali piccole ulive, se si colgano mature, e si stringano a parte, accerta il Signor Marchese, che versan dell' olio stupendamente. Ned in vero è da aspettarsi, che caggiano, perchè la lor picciolezza non permetterebbe, che siano raccolte. Cotal sorta di Ulivo però non si può dir, che sia bifero, come in principio fu da me detto, poichè non fiorisce in due tempi diversi, l' uno per le ulive mezzolaue, l' altro per le piccole, ma in un grappolo stesso la prima uliva, che vi si scorge, è la mezzolana, poi quattro, o cinque son piccole. Tal fiata pure tutto il grappolo è di piccole ulive. Egli n' è ito propagando coll' innesto la razza nella Terra suo feudo, e ne mise a me gli anni dietro delle mazzette, le quali perocchè mal cautelate, mi pervennero secche, e inutili affatto. Ma caso si diè l' an passato, che di un Ulivo siffatto se ne rinvenne un albero in uno degli Uliveti di Gallipoli, ond' io posso contar questa singolare maniera di uliva tra le molte, che ne ho osservate in questa Penisola. V. Tav. II. fig. L.

Sono dunque non men, che cinquanta diverse maniere di ulive finora note nel Salentino. E se si volesse anche aggiugnervi l' *Aurina*, e la *Resciola* di Venafro, e la *Cellina* della Peucezia, da me per la copia dell' olio, che versano introdotte tra' nostri Uliveti, com' è ragione, che vi si aggiungano, non ne avremo men di cinquantatre, non senza giusto motivo di creder-

ne delle altre a me non peranco palesi (1).

Meno palese per altro io potrei dir, che mi sia l' Ulivo detto da Pierantonio Micheli *ulivo di tre volte*, perocchè mignola, e fiorisce tre fiate l' anno, e produce certamente, ed allega due. Ed è appunto l' uliva, che l' anzidetto Signor Marchese Battiloro mi avvisò trovarsi in Ciorlano Terra poche miglia distante da Venafro, soggetta al Signor Marchese di Laurenzana, e sosteneva, che l' albero mignola, e fiorisce, e sfiorisce ogni mese, dal mese di marzo fino a tutto novembre. Ma l' Illustrissimo Signor D. Andrea de Lucia oggi degno Vescovo di Calvi pienamente a mie preghiere informatosi mi assicura, siccome ho detto, che mignola, e fiorisce tre volte, ed allega due sole, siccome l' uva, che noi diciamo di tre volte. La corteccia dell' albero non è cenerognola, come la corteccia degli altri Ulivi, ma di colore nerognolo. Io non ho vedute di tali ulive, ma spero, che Monsignor suddetto mi favorirà di proccurarne, e trasmettermene una dozzina a vederle, e poi mi provvederà in tempo opportuno di mazzette atte all' innesto, perchè è per vero una rarità.

Potrebbe intanto taluno sottilizzare, ed oppormi, che l' uliva Cellina *Termetara*, e la cellina *Inchiasta*: L' uliva Ogliarola *Termetara*, e la Ogliarola *Giuggiola-*

(1) Si converrebbe girar tutti gli Uliveti della Provincia per ne parlar appuratamente.

ra sono state da me impropriamente contate per maniere a parte di ulive, poco, o nulla cooperando la maggiore, o minor piccolezza delle medesime a differirle dalla Cellina, e dalla Ogliarola legittima. Ma oltre la maggiore, o minor grossezza, ch' esse hanno costantemente, vi è pure, che la proporzione tra la lor polpa col loro nocciolo è diversa dalle legittime, e recan di olio costantemente una minor quantità, perciò mi è paruto di doverle dividere tra di loro. Pure se si volessero confondere con le legittime, sempre è certo, che di presente abbiam note in questa Penisola delle antiche quarantatre specie, o varietà diverse di ulive, a cui l' *Aurina*, e la *Resciola* di Venafro, e la *Cellina* della Peucezia, e la *Infrantoja,* e la *Morajuola,* e la *Coreggiuola di Toscana* aggiungendo, formeranno nientemmen di quarantanove.

Or dopo di aver parlato una ad una delle diverse maniere di ulive, che in questa Penisola si ritrovano, giusto è, che si passi a dir della lor comparsa, del loro aumento, delle loro fasi, e del lor vero stato di maturezza, per indi andarle secondo i gradi sperimentando riguardo all' olio, che versano. Sia dunque

CAPO III.

Comparsa , aumento , fasi , e maturità dell' Uliva.

La tiepidezza del nostro clima è cagione , che fin dal Marzo, e tal fiata ancor dal Febbrajo già faccia mostra l' Ulivo di mignolare. Ne' Paesi men tiepidi indugia più. È però da sapersi , che non allora, che spunta la migna , sia generata. Voleva il Grevio (1) , che i fiori , li quali sbucciano in primavera sono formati dall' anno avanti. La migna dunque , che già covavasi molti mesi dapprima dentro l' ascella della foglia , egli è nel Febbrajo, o nel Marzo, che suole spuntare. E' la foglia appunto allora è che si slarga dal suo ramuscello , sino a formar col medesimo un angolo quasi retto , e talora più : di talchè allegrasi il Possessore , e a suo modo dice , che l' Ulivo già allarga l' anche per partorire (2). E si avvede egli se quella puntina , che comparisce sia di botton da legno , o da frutto , al vedere se è aguzza , o s' è ottusa , perchè ottusa essendo conosce , che non è germe da fronde , ma ben da frutto ; sicco-

(1) Appo il du Hamel Fisica degli alberi l. 3 c. 1 artic. 1.

(2) Ciò per altro in un medesimo clima succede, dove più presto, dove più tardi a misura della situazione , della coltura , e della varietà degli Ulivi. In un terren da giardino , in un terreno ben coltivato , in un terren solatìo, o prossimo al mare più presto: più presto pure alcune sorte di ulive, come di Pajola , di Cellina , di Ulivone ecc. , che della uliva Ogliarola.

me si accorge pure, e discerne se allegheranno di molte ulive, o se il fiore riuscirà sterile, quand' ei vede i ramuscelli mignolare, o sul legno vecchio, o pur sul novello, perocchè sul novello, e sul tenero è cosa rara e difficile, che ci alleghino; dovecchè sul vecchio dell' anno avanti ci soglion reggere perloppiù.

Cresce intanto la migna, e sviluppasi in grappolucci guerniti di più, o men boccioline (1), di color verde erbaceo, e ciascuna contiene entro se due antere, e un pistillo, che seco porta nel fondo un' ulivetta bella, e formata, ma non ancor resa feconda (2) dal pulviscolo delle antere. Così finch' è Aprile, così anzi per sino a' 20, o i 24 di Maggio. Allora è, che le une prima, le altre di poi si cominciano a schiudere, il che prosiegue per otto dì. Le boccioline pajono tante piccole noci; ma schiuso indi il fiore è di una sola foglia bianchissima divisa in croce con due antere, di quà una, l' altra di là, e nel di mezzo un pistillo di stigma bifido col picciolo embrione in fondo un po tondeggiante. Dopo la prima settimana di Giugno è sfiorito già intera-

(1) Alcuni grappolucci portano tre, o quattro boccioline; ma ve n' è, che ne portano sino a 40, e più.

(2) Il celebre Spallanzani nella Zucca a scudo, e nell' Anguria osservava assai prima, che il fiore aprisse, e potesse essere asperso del pulviscolo de' fiori maschi, bella, e compiuta al fondo la Zucchettina, e la piccola Anguria. V. Fisic. Animal. e Vegetab. Tom. 3. Dissertazione della generazione di diverse piante cap. 2 §. 12 e 13, cap. 3 § 20, 21, 22.

mente (1), e nel fondo del calicetto si scuopre la picciola uliva quanto il capo di uno spilletto. Ma non è certo peranco, che essa vi allegherà. Se ella siegue tuttavia a vegetare, se ella s' ingrossa, se dopo otto, o dieci giorni ha colmato il calice, allor può dirsi probabilmente, ch' è fecondata.

Guai senza dubbio, se mentrecchè il fiore è aperto venga abbondante una pioggia, perchè restandone le vescichette, che contengon la polvere fecondante, disciolte pria, che pervengano allo stigma, ed ostrutto dalla pioggia anche questo, rimangono gli embrioni dentro l' ovaja infecondi. Guai parimente se una folta nebbia succeda, poichè addivien del pari lo stesso. Addiviene eziandio talora, che il calice, e l'ulivetta si secchino, e vengan giù, se subito dopo accaduta la sfioritura ci piova. Dilicatissimo da una banda l' appiccagnolo del calicetto, e nuovo copioso sugo da un' altra banda dalle radici salendo, prorompe questo in nuovi germogli, e 'l frutto in tutto dimentica, ed abbandona, siccome il Teofrasto stesso osservava (2). Nè poco pessimo è ancor pel fiore lo Psillo, la cui vischiosa lanugine lo involve tutto, e

---

(1) Ne' Paesi men caldi, che il Salentino, la fioritura, e la sfioritura dell' Ulivo succede sul fin di giugno. Tra' Salentini medesimi si procrastina qualche volta sino a giugno inoltrato.

(2) *Pessimum cum deflorescentibus quibusdam arboribus imber incessit. Simul enim defluit fructus, propter exilitatem*. Teophrast. de Histor. plant. L. IV. C. XVI.

il soffoca, locchè parlando de' mali, cui va soggetta l' uliva, diviseremo.

Qualor però si sottragga a questi, e somiglianti disastri, dopo gli otto, o dieci giorni, che dianzi dissimo, non è più in fondo al calice l' ulivetta in figura di panellino più larga, che alta, come ne' primi dì comparisce, ma elevatasi fuora fa la veduta di ovale (1), e si mantiene di color verde cupo, com' era fin dal suo nascere. Così poco a poco, e lentamente si va ingrossando, talchè sul fine di Luglio ella appena appena è divenuta grossa per la metà di quanto dovrà poi esserla, quando è vicina alla maturezza.

Nè quella scarsa metà di grossezza, ch' ella ha acquistato, ha di tanta polpa, che dir si possa la metà di quel, che in fine la dovrà essere: perciocchè infin, che il seme non sia compiuto, e non abbia acquistato il nocciolo la sua durezza quasi ossea, la Natura pensa pochissimo di fornirla di polpa, tutte le principali sue mire rivolte essendo alla perfezione del seme, e alla solidità, e durezza del guscio (2). Il seme alle pri-

---

(1) Ciò d' ordinario succede nel mezzo Giugno; ma nel 1785 il primo fior, che si aprisse fu addì 10 del detto mese, e ai 24 dipoi sfiorì, di tal che l' uliva non colmò il calice sino a' principii di Luglio.

(2) Il lodato du Hamel (Fisica degli Alberi t. 1 l. 3 c. 2 art. 7.) osserva, che nelle frutta da nocciolo, come pure in quelle da granello la parte carnosa non fa un gran progresso, se non doppo, che si è formata la mandorla. Lo stesso si può dir dell' uliva. Teofrasto all' incontro dicea il

me è quasi acqueo, di poi diviene gelatinoso, e 'l suo guscio non è, che una membrana quasi coriacea. Agli 8 d' Agosto perloppiù si ritrova indurito già, e come osseo, da non infrangersi, che co' denti, o pur con un martelluccio; e 'l seme è bianco, e assodato, e della natural sua grandezza, onde è un error troppo certo quel dettame di Teofrasto, e di Plinio (1), che dopo la nascita di Arturo (2) sogliono i noccioli delle ulive ingrossare.

Indurito che siesi il nocciolo più non cresce, nè in appresso pesa più di quel, che pesava (3). Recisa allora trasversalmente un' uliva Ogliarola si trova appena il nocciolo vestito di un terzo, o al più di una mezza linea di polpa in doppiezza, ed il peso total dell' uliva

---

contrario. *In cunctis autem fructibus*, le sue parole, *pulpa, et pars exterior prius quam semen gignitur. Quod ita fit non solum quia semina magna ex parte lignosa, nucleosaque sint, lentiusque proinde consistant, verum etiam quia semen finis fructificandi est*. Ma s' ingannava. V. Teophr. de caussis Plant. l. l. c. XXV.

(1) V. Teophrast. de Caussis Plant. L. VI. c. XI., e Plin. Histor. Nat. l. 15 c. 3.

(2) A' tempi di Plinio nasceva la stella Arturo tra i dodici, e li quindici di Settembre, ma oggidì nasce sui primi giorni del detto mese. Il nocciolo dell' uliva intanto è ingrossato, e indurito da molto prima.

(3) Spolpati, e asciutti cento noccioli di uliva sulli principii di Agosto, e segnatone il peso: poi parimente spolpati, e asciuttine altrettanti in Novembre colti dall' albero stesso, che i primi, si trovarono gli uni, e gli altri di peso uguale, o piccola cosa di più i secondi, da rifondersi anzi alla densità maggiore acquistata dal legno, che a ingrossamento.

raro è, che raguagli alla metà del peso, ch' ella indi avrà, quando sia pervenuta alla maturezza. Così a proporzione si osserva in tutte le altre sorte di ulive. S' ingannarono adunque perchè non cercarono di esserne testimonii oculari, ma stettero a detta altrui il Chambers (1), il James (2), i fratelli Savary (3), il Geoffroy (4), gli Autori dell' Enciclopedia medesima (5), ed altri scrivendo, che le ulive da indolcire, e da porre in concia si colgano ne' mesi di Giugno, e di Luglio, che vale a dire quando l' uliva appena ancora è vestita di un sottil velo di polpa, e 'l nocciolo è friabile, e non peranco indurito (6).

Si dee notare, che mentre il guscio non è peranco indurito il seme è gelatinoso, ma intiero; indurito all' incontro che siesi il nocciolo, allora sembra, che la Natura abbandoni quasi il seme, o la mandorla a se medesima, onde da indi in poi se ne va trovando de'

---

(1) V. Dizionario Universale di Chambers alla voce *Uliva*.

(2) V. Dizionario Universale di Medicina alla voce *Olea*.

(3) V. Dizionario di Commercio de' fratelli Savary alla voce *Uliva*.

(4) V. Geoffroy Supplement. Tract. de Materia Medica t. 2 Pars altera artic. *Olea* p. m. 67.

(5) V. Encicloped. alla voce *Olivier*.

(6) Addi 30 di Luglio 1782 io pesai delle ulive di Spagna, e l' una per l' altra raguagliarono a grani 67 e mezzo ciascuna. Il nocciolo subito dopo spolpato pesò grani 17 e mezzo, ed era friabilissimo. Più fiate ho poi rifatta la stessa osservazione. Or come porre in concia ulive così macilenti, e col nocciolo tale?

secchi, e consunti all' intutto; locchè prosiegue persino a tanto, che vi rimangono delle ulive sull' albero; onde in ogni ricolto si rivien per lo meno il terzo de' noccioli dell' ulive vuoti affatto, e con la sola pelliccina che involveva la mandorla (1).

Ed egli inoltre è a sapersi, che dacchè l' uliva si forma, persino a tanto, che è bella e compiuta, e matura ne van tuttodì cadendo non poche, di che si attristano, e soventi fiate fuor di ragione li possidenti, perocchè ciò succede naturalmente mai sempre, a riserva solo, che una dirotta pioggia accadendo, la nuova copia del succhio faccia l' albero dar in legno, e obliare il frutto, come abbiam detto. Ne vanno dunque venendo giù alla giornata, ma soprattutto poi nell' Agosto, e più spezialmente de' primi dì fino alla metà di Settembre. Ed appajon sane, ed illese: ma attentamente dipoi guardandole si vede un forellino, che dal luogo, dov' era l' appiccagnolo, si profonda sino alla cima del nocciolo, il quale è parimente forato sino all' interno, nel quale si trova consunta affatto la mandorla, per la cagione di cui diremo parlando de' mali, a cui van soggette le ulive. Una tal caduta di ulive suole appellarsi la caduta di Agosto, ma si direbbe assai meglio la caduta, che inevitabilmente avvien nel Settembre.

---

(1) Sul fin di Settembre appunto è, che si colgon le ulive grosse da porle in concia. Le ulive Celline si colgon dopo il Dicembre pel fine stesso.

Fino al mezzo Settembre intanto l' uliva pesa per la metà di quando è poi già maturata (1). E poichè quelle, che furon le prime a formarsi van sempre d' un passo innanzi dell' altre, quindi è, che sul fin di quel mese se ne veggono a schiarir di colore di molte (2), e in appresso appoco appoco a iuvajare. Di talchè nell' Ottobre, soprattutto sul fine, ve ne ha moltissime ancor di verdi, molte ancora verdi biancastre, e molte, che sono quali punzecchiate di rosso, quali con una macchia di color rosso vinoso, quali di color porporino, talune pure rossonerastre, e qualcuna eziandio già nera (3).

A un tal punto, secondo l' opinion generale, deono ella giugnere per dirsi di già mature. Appena che,

---

(1) Le sole ulive grosse, od Orchiti pesano alquanto più della metà.

(2) Sul fin di Settembre appunto è, che si colgon le ulive grosse, od Orchiti da porle in concia, o indolcirle. Allora elle hanno i due terzi, e più della polpa, che dovrebbero avere, se si lasciasser sull' albero a maturare.

(3) Il nero è l' ultimo colore, di cui soglion vestirsi le ulive. Ve ne ha però qualche sorta, che si allontana da tale usanza. Ci è la uliva appellata da' Francesi *Verdale*, la quale quando matura ella è verde. Ci è la uliva appellata in Taranto uliva di Spagna, la quale rimane rossastra. Ci è quella, che i Latini diceano *Albiceres*, *Albicera*, *Albigera*, che maturandosi imbianca, come l' avorio. Tale si truova in Lucania. I Francesi ne hanno una specie anche bianca, ma diversa da quella della Lucania detta da lor la *Blancane*. V. Rozier l. c. cap. 2 sezion. I. spec. XVI. E se il Nimbo del Malabar dovesse passar tra gli ulivi, le ulive, che produce, maturandosi prendono un color giallo. V. l' Enciclopedia alla voce *Nimbo*.

dicea il Columella (1), cominciano ad invajare, e già alcune son nere, ma la maggior parte si mantengono bianche ancora, e' si dee dall' albero cor le ulive. Si deono corre, dice il Francese, allorchè son rossastre, o rosso nerastre (2). Quando anneriscono, dicea Plinio, han già cominciato a marcirsi (3). Così Pier Vettori (4), così chiunque Italiano, che ne abbia scritto, e in particolare il Signor Marchese Grimaldi (5). E questa è in fatti la costumanza delli più culti Olearii Paesi di Europa.

La verità nondimeno, che ne riclama, mi obbliga a dissentire da questa quasi generale opinione. Non vi è alcun frutto, per quanto io sappia, che dir si possa arrivato già a maturezza, e non sia peranco bastantemente ingrossato. Ma l' uliva porporina, l' uliva rossastra, l' uliva rossa nerastra non è peranco bastantemente ingrossata; non è ella dunque matura ancora. Si colga in fatti delle ulive rossastre, delle ulive ros-

---

(1) *Cum primum baccae variare coeperint, et jam quaedam nigrae fuerint, plures tamen albae sereno coelo manibus distringi olivam oportebit.* Columell. de R. R. L. 12 cap. 50.

(2) Tutt' i Francesi vogliono, che l' uliva già sia matura, e si debba corla, quando comincia a *rougir*, il solo Sieuve, ed il Rozier vogliono, che quando è rosso nerastra. V. Maison Rustique P. 2 L. 5 c. 4. Encicloped. alla voce *Olivier*, e tutti gli altri, che parlan di ulive.

(3) *Et error hominum falsus existimantium maturitatis initium, quod est vitii proximum.* Plin. H. N. L. 15 c. 3.

(4) Lib. cit.

(5) Lib. cit. cap. VII.

so nerastre , e si colga dallo stesso albero delle ulive ancor nere, e se ne pesi un' oncia, una libbra. Il certo è , che per un' oncia di ulive Ogliarole nere ve ne bastano meno , che per un' oncia di rossastre , e rosso nerastre. Nel ricolto del 1779 addì 18 Novembre a formar un' oncia di nere ve ne bastavano intorno a diciotto , ma di porporine , e rosso nerastre ben diciannove. Nel ricolto del 1781 in 82 a 3 Novembre di nere sedici , di rosso nerastre ben diciannove. In quello del 1783 in 84 , che portò ulive generalmente di volume maggior del solito , di nere quindici , di rossonerastre diciotto. E così nel modo stesso sperimentando d'allora in qua ho ritrovato, che le ulive rossastre , e rosso nerastre sono più piccole delle nere a un di presso nella medesima proporzion, che la divisata. Il perchè è cosa certa , che l' oliva rosso nerastra non avendo ancor preso il totale suo accrescimento , non si può dir, che sia già matura ; ma tal diviene allorch' è poi divenuta nera.

Nè solamente per dirsi matura egli è d' uopo che sia annerata. Il color dell' uliva dipende da una materia colorata , che si genera nella pelle della medesima (1), donde poco a poco si va internando poi nella polpa ; e però sebbene apparisca nera , la sua nerezza al principio non oltrepassa la pelle. La polpa si osserva o verde

(1) V. Enciclop. l. c.

biancastra, o di color bianco carneo, poi carnacina, poi nera, e nera di modo, che n' è tinto persino il nocciolo; ed allora è ch' ella è ben matura.

Ma dirassi, l' uliva nera versa più della morchia, che la rosso nerastra, ed io lo concedo. Ell' è più morchiosa però, perciocchè matura. Tutte le frutta son più succose nella lor maturezza (1). Se si vuol dunque coglier matura, si dee cor nera. E a ragione parlando della conditura di ulive nere dicea il Columella, che si deono corre annerate sì, ma non peranco mature (2), per non addur quì Aristotile, il quale a detta di Pier Crescenzi (3) opinava, che le ulive mai perfettamente non si maturano nell' albero, ma acciocchè compiuta maturità ricevano, si conviene di corle, e più giorni tenerle ammontate; opinione, che a vero dire mi sembra un po troppo innoltrata.

Non vi ha però solamente la pruova, che le ulive rosso nerastre non sono ancor giunte alla totale lor dimensione, per non le dire mature ancora; vi è pure l' altra, che non han peranco acquistato la total quantità dell' olio, di cui son capaci, siccome rileverassi dal Capitol, che siegue.

---

(1) Ciò l' insegna l' osservazion giornaliera ad ognuno.

(2) *Has igitur (olivas) cum jam nigruerint, nec adhuc tamen permaturae fuerint*. De R. R. L. XII. C. XLVIII.

(3) V. Trattato di Agricoltura di Pier Crescenzi L. V. C. XIX.

CAPO IV.

Del quando nell' uliva comincia a mostrarsi dell' olio, e come, e sino a che vi si vada accrescendo finchè sia vaja.

L' olio è il sugo dell' uliva, dicea Plinio (1); ma se si stringono delle ulive nel Luglio, se se ne stringano fino a che non abbiano interamente assodato il seme, e indurito il nocciolo, il sugo, che se ne trae, tutt' altro ha, che dell' olio. Non sittosto anzi che il nocciolo è già indurito, si spreme nulla di olioso, ma otto, o dieci giorni dopo stringendone già si comincia a trovarsene. E quindi è, che poichè le ulive non tutti gli anni sfioriscono a un tempo, nè s' indurisce nel tempo medesimo il lor nocciolo, ma talor più presto, talor più tardi; convien badare di segnare il quando succeda ciò, per sapere il quando si deono cogliere, e strignere, per trovarci dell' olio. Dacchè il nocciolo è già indurito da otto, o dieci dì prima, si può star certo, che cogliendo, e strignendo delle ulive Ogliarole (2), ci si trova qualche piccola porzion di olio. Galleggia in fatti sopra la morchia, o sia il sugo di color bianco

(1) *Suus quidem olivae succus oleum est.* Plin. H. Nat. L. 15 c. 3.

(2) Lo stesso parimente avviene strignendo delle *Celline*, lo stesso anzi, siccome io credo, di tutte le altre maniere a proporzione della quantità dell' olio, di cui suol esser fornita ciascuna sorta.

erbaceo, che se ne spreme, galleggia, dico, un cremore di color verde nero, ma lustro, il quale raccolto, e posto in una fiala, nel giorno appresso comincia a fermentare, ed a riconfiarsi, talchè trabocca nel catino, che vi si è sottoposto, ed è un olio di color verde giallo, amarissimo, per le prime, ma alquanto grato pel sapor brusco di uliva acerba, se poi si assaggia indi a due mesi, o tre. Egli è in pochissima quantità nondimeno. Ciò accade più o men sollecito, secondocchè più o men sollecito sfiorì l' Ulivo, e indi il nocciolo s' indurì, di tal che nel 1783, che fu duro il nocciolo da' primi dì di Agosto, io ottenni dell' olio nel dì 14: nel 1779, 80, ed 81 l' ottenni a' 20 del mese stesso, e nel 1785, e 87, che l' albero non avea sfiorito sino agli ultimi giorni di Giugno, e 'l nocciolo non si era indurito, che intorno alli 24 di Agosto, non ne ottenni, che a' 2 di Settembre. Nè le ulive hanno tutti gli anni avuto nè allora, nè poi sempre lo stesso peso, siccome potrà vedersi dalla Tavola del peso, e del fruttato di mille ulive colte sempre dagli stessi alberi in ogni quindici giorni dal principio, che han cominciato a versar dell' olio sino a che se ne son ritrovate sugli stessi alberi, la qual Tavola sarà apposta in fin di quest' opera.

Mio costume egli è stato poi in ogni due settimane di andar cogliendo dagli stessi alberi la quantità di uno, o di due ottavi rasi di tomolo, di mondarle da ogni lor-

dura, di pesarle, e di numerarle una ad una, e poi strignerle, misurando, e serbando l' olio, che mi han versato. Così ho osservato, ed in detta Tavola può vedersi, com' elle vanno ingrossando, e come, e quanto l' olio si vada in esse accrescendo. Il certo è, che da mille ulive, che la prima volta non dieron, che pochi scrupoli di olio, e tal fiata appena poche granella, si va tratto tratto ottenendone sempre più, sino a versarne in Settembre, e in Ottobre delle dramme in non picciol numero (1). L' olio allora, che se ne tira, è l' Olio Onfacino, o di uliva acerba usatissimo dagli Antichi, e di sommo pregio (2), quantunque ito a dì nostri in cotanta dimenticanza, che il Chambers (3), l' Autore della Maison Rustique (4), il Lemery (5), il Continuatore della Materia Medica del Geoffroy (6), l' Autor dell' articolo *Onphachinon* nell' Enciclopedia (7) etc. etc. l' uno l' altro ciecamente seguendosi, hanno spiattellatamente negato, che di ulive acerbe si possa tirar di olio veru-

---

(1) V. la Tavola inserita qui nel fine.

(2) *Quum acerbissima olea oleum facies, tum oleum optimum erit.* Cat. c. 55, 56. *Primum omnium ex cruda, atque nondum inchoatae maturitatis: hoc sapore praestantissimum.* Plin. L. 15 c. 7.

(3) V. Chambers Disionario Universale alla voce *Omphacion*.

(4) Part. 2 L. 5 C. 4.

(5) Farmacopea P. 4 C. 1.

(6) V. Supplimento al Trattato de Materia Medica del Geoffroy T. 2 Pars altera p. m. 67.

(7) V. Enciclopedia al citato Articolo.

na stilla (1). È un olio più denso, e meno scorrevole di quel, che traesi di ulive nere, e di color verde giallo (2), gratissimo pel sapore bruschetto di uliva (3). Ma non è punto a desiderarsi, che se ne ripigli la costumanza, perchè io ho osservato, che a strignere delle ulive verdi addì 30 Settembre appena appena se ne può sperare il quarto di quel, che poi verserebbero, se si fosser lasciate divenir nere in Novembre, e però sarebbe un rinunziare a tre quarti del lor prodotto (4).

---

(1) E così dierono di mentita a tutti gli Autori de Re Rustica, a tutti gli Autori di Medicina, che il prescrivevano, a tutti anzi gli Antichi, che il praticavano. Io credo però, che furono tutti in inganno dall' aver letto in Galeno, che si poteva fabbricar dell' Olio Onfacino, facendo macinar delle ulive mature, mescolandoci dei teneri talli, o germogli di Ulivo, sorta di olio da lui accettato, e lodato per Onfacino. Così senza sperimentare credettero, che si fosse fabbricato tutto l' olio antico Onfacino. V. Galen. de simplic. medicament. facultat. L. VI. p. 46 a tergo.

(2) Tale è il colore, che tra noi porta, ma in Sicilia, ed altrove è di un verde color di Ramarro, per colpa forsi di manifattura, o per difetto del suolo. V. Sestin. Lett. T. 2 Lett. 10.

(3) Non è però, che un tal sapore piaccia generalmente ad ognuno. Ma gli Oltramontani perloppiù l' amano. Il lodato Signor Lastri di Firenze avendone assaggiato le mostre, che io gli avea messe, conchiuse, che l' olio il più grato di tutti si trova tra la serie degli Olii Onfacini. Il Cavalier Clarke Inglese quando qui l' assaggiò ne restò rapito. Il Signor Marchese Grimaldi, a cui ne misi gli anni dietro le mostre, puranco.

(4) Non più, che intorno al quarto di quanto recherebbero se fosser nere si riduce il frutto delle ulive verdi strette sul fin di Settembre. Dal che evidente apparisce l' error di Catone, il quale nel Cap. 3 de R. R. scrisse: *Cogitato quotannis tempestates magnas venire, et oleam deiicere solere. Si cito sustuleris, et vasa parata erunt damni nihil erit ex tempestate, et*

Può nondimeno provvedersi ciascuno di una data quantità di quest' olio, quandocchè ponga cura di cor da terra le ulive, che nel Settembre cadon dall' albero, perchè forate dall' appiccagnolo sino all' interno del nocciolo, e le faccia strignere; oltre quelle, che o per grandini, o per troppa furia di vento siano staccate, e venute giù, che si devono tosto corre da terra, per farle strignere, costume, che appo di noi non è in uso, con danno non lieve sì pel palato, che pel provento (1).

Quando indi è Ottobre, e talora pure dagli ultimi dì di Settembre si osserva già qualche uliva non solo da verda divenir verde biancastra; ma invajare eziandio. E in Ottobre appunto è, che ella si guernisce più di olio. Ordinariamente sul fin di Settembre non reca ella, che il quarto dell' olio, che recar deve appena poi, che è annerata, come abbiam detto poc' anzi; ma sull' uscir dell' Ottobre si trova, che ella ne à fatto dovizia più de' tre quarti indistintamente cogliendone qualche quantità,

---

oleum viridius, et melius fiet; come se la stessa quantità di olio recasser le ulive verdi, che le ulive mature.

(1) Nell' anno 1781 a 15 Agosto gran quantità di ulive vennero giù buttate nelle nostre campagne da una grandine impetuosa; molte anche ne strappò a terra un furioso Libeccio addì 23, ed io le feci cogliere tosto, e le feci strignere. Altrettanto a mia imitazione fecer molti altri, e si calcolò, che se ne ritrassero più di cento some di olio, che altrimenti si sarebber perdute.

così vaje, come allora son esse già divenute, e stringendole.

Si dee però avvertire, che il medesimo aumento in olio, nelle ulive accade in Ottobre, perchè di quel mese cominciań elleno ad invajare, cioè a dire, che la maggior parte son verdi, e verdi biancastre, ma l'altre son quali punteggiate di rosso, quali porporine, e quali rossonerastre, ed alcune eziandio sono nere (1). Che se tutte ancora tra verdi, e verdi biancastre si mantenessero, di assai men di olio si troverebber fornite. In Ottobre in fatti tra noi addiviene, ch'elle sian così vajolate, come il Columella le pretendeva, allorchè volevasi corle, per fabbricarne dell'olio fine, che li Romani dicevano *oleum viride*, *oleum strictivum*, *oleum ad unguenta*, qual soprattutto era l'olio celebratissimo (2) dell'uliva Liciniana delle campagne di Venafro, sebene la differenza del clima, e del sito ciò colà ritardasse sino al Novembre (3). E in Novembre appunto sono io

(1) Se a farne saggio si strignesser le sole verdi, non si troverebbero di aver fatto un acquisto di olio così notabile, ma perchè si stringono cogliendole indistintamente vaje, quali esse sono, perciò si trovano di recare tant'olio.

(2) V. Columell. L. 12 C. 52. Plin. H. N. L. 15 C. 2.

(3) Eppure l'Autore anonimo della Memoria sopra le Ulive inserita nell' edizione della Dissertazion sull'Agricoltura Toscana del Cavaliere Adami alla pag. 63 sostiene, che le ulive sieno in Toscana allora mature, e da cogliersi dagli alberi in Ottobre, giusta il proverbio, che *a Santa Reparata ogni uliva è già oliata*; senza badare alla picciola quantità di olio, che le ulive di quel mese sogliono contenere.

stato, e son solito di fabbricar *l' oleum viride*, l' olio di ulive vaje, l' olio all' usanza di Aix. Ma per venire in chiaro di quanto allora ne recan le verdi, e verdi biancastre, quanto le ulive rossastre, e rosso nerastre, e quanto le ulive nere, io ho fatto di tutte spogliarne l' albero, cogliendole indistintamente quali erano, e quindi poi sceglierne, e por da una banda le verdi, e verdi biancastre: da un' altra le ulive interamente annerate, e per terzo poi porre a parte le rossastre, e rosso-nerastre, pesandone, e numerandone un ottavo di tomolo raso di ciascuna delle tre scelte, e facendole strignere a parte ciascuna. Così in ogni anno, che ci han gli ulivi recato di qualche frutto, abbondante, o scarso che fosse stato, io ho costumato di fare, ed il risultato n' è stato, che le ulive nere sono state di assai minor numero in un ottavo di tomolo, che le ulive rosso nerastre, e queste assai meno pure delle verdi, e verdi biancastre, mentrecchè l' olio versatomi dalle nere è stato maggiore di quantità, che quel delle rosso nerastre, e l' olio delle rosso nerastre maggiore ancora dell' olio Onfacino, cioè delle verdi, e verdi biancastre.

Per dar però giusto al segno ho avuto io l' avvertenza di non comparare il fruttato di una data misura al fruttato di un' altra simil misura di ulive, che senza dubbio così facendo io sarei dato in errore. Un ottavo, un quarto di tomolo, o più di ulive tutte scelte verdi, e verdi biancastre frutta men certamente, che una pa-

ri misura di ulive rossastre, e rosso nerastre; e queste in pari misura fruttano men delle ulive nere. Nel 1779 a' 18 Novembre un ottavo di tomolo di verdi mi recò delle once ventitre di olio; una simile di rosso nerastre me ne diè ventisei e mezza, e 'l simile delle nere me ne diè trenta. La differenza tra le une, e le altre per verità non è piccola, ma divien rilevantissima, se si riguarda il numero delle ulive, che si contennero in ciascuna misura. Di nere non ve ne irono più che 2902; ma di rosso nerastre 3716, e di verdi nientemeno che 4192. E così a proporzione della maggiore, o minore grossezza, che han le ulive (dacchè non in ogni ricolto acquistan lo stesso volume, ma riescon più, e meno grosse secondo gli anni) ho sperimentato tutte le fiate, che ho replicata la stessa sperienza. Il confronto adunque si dee far non tra misura, e misura, ma tra due numeri pari di ulive. Perciò annualmente replicando io la stessa sperienza ho fatto confronto tra la quantità dell' olio, che mi han dato il peso di mille ulive verdi, di mille rosso nerastre, e di mille nere. E la riuscita n' è stata siccome siegue.

Nel 1779 a' 18 Novembre num. 1000 ulive nere pesarono once 53, dramme 4, e dieron olio dramme 100, ed acini 15.

Addì detto num. 1000 ulive rossonerastre pesarono once 43, dramme 5, e dieron olio dramme 71.

Addì detto num. 1000 verdi pesarono once 38 ed

un sesto, e dieron olio dramme 56.

Nel 1781 addì 8 Novembre num. 1000 ulive nere pesarono once 58 e dramme 3, acini 25, e dieron olio dramme 87, ed acini 9.

Addì detto num. 1000 rossonerastre pesarono once 50, dramme 4, ed acini 46, e dieron olio dramme 60, ed acini 18.

Addì detto num. 1000 verdi pesarono once 45, dramme 0, acini 5, e dieder olio dramme 47.

Nel 1782 addì 7 Novembre num. 1000 ulive nere pesarono once 72, dramma 1, acini 36, e dieron olio dramme 100, acini 32.

Addì detto num. 1000 rossonerastre pesarono once 64, dramme 0, acini 35, e dieder olio dramme 75, ed acini 30.

Addì detto num. 1000 verdi pesarono once 53, dramme 7, e dieder olio dramme 57, ed acini 18.

Nel 1783 addì 10 Novembre num. 1000 ulive nere pesarono once 59, dramme 5, acini 45, e dieron olio dramme 103, ed acini 7.

Addì detto num. 1000 ulive rossonerastre pesarono once 52, dramme 6, acini 8, e dieron olio dramme 82, ed acini 40.

Addì detto num. 1000 verdi pesarono once 50, dramme 9, acini 21, e dieron olio dramme 60, ed acini 55.

Nel 1785 addì 8 Novembre numero 1000 ulive nere pesarono once quarantatre, dramme sette, acini quarantadue, e dieron olio dramme cinquantacinque, ed acini 51.

Addì detto num. 1000 rossonerastre pesarono once 36, dramme 0, acini 40, e dieron olio dramme 45, ed acini 37.

Addì detto num. 1000 verdi pesarono once 32, dramme 5, acini 16, e dieron olio dramme 34, ed acini 6.

Nel 1787 addì 27 Novembre num. 1000 nere pesarono once 42, dramme 6, acini 55, e dieron olio dramme 89, ed acini 30.

Addì detto num. 1000 rossonerastre pesarono once 37, dramme 0, acini 48, e dieron olio dramme 64, ed acini 45.

Addì detto num. 1000 verdi pesarono once 34, dramme 0, acini 49, e dieron olio dramme 54, ed acini 48.

Deesi avvertire, che le ulive, di cui mi valsi per tali pruove, furono sempre della razza Ogliarola, e degli stessi alberi.

Donde chiaro apparisce primieramente, che la medesima sorta di ulive non tutti gli anni viene di uguale peso, e grossezza, accadendo, che delle volte pesino quasi il doppio di quel, che un altr' anno han pesato.

Così nel 1782 le 1000 ulive nere ogliarole pesarono once 72, dramma 1, acini 36, ma nel 1787 non raguagliarono poi più, che ad once 42, dramme 6, ed acini 55.

II. Che l' uliva rossonerastra non si può dire, che sia matura, siccome la maggior parte degli Scrittori, e segnatamente il Sig. Sieuve, e 'l Sig. Grimaldi sostengono, quandocchè ned è a sufficienza ingrossata, ned ha posto ancor tutto l' olio, di che è capace; siccome si è visto strignendola a parte a confronto di pari numero di ulive nere già colte dallo stesso albero, e nel giorno stesso non men l' une, che le altre divisamente premute.

III. Che allora quando si colgon vaje le ulive, e si stringono, si otterrà senza dubbio dell' olio fine, dell' *oleum viride* degli Antichi, dell' olio all' usanza di Aix, ma con sommissima perdita di quantità del medesimo. Se a' 18 Novembre in fatti dell' anno 1779 fossero state nere le 3000 ulive, che io strinsi, mi avrien versato dramme 300, ed acini 45 di olio, dacchè le 1000 me ne versarono dramme 100, ed acini 15; ma perchè ve ne furono 1000 di verdi, e 1000 di rossastre, e rossonerastre, non me ne dierono più di dramme 228, ed acini 15, con la perdita vale a dire di dramme 72 e mezza, danno enormissimo in verità. E di pari modo può calcolarsi degli anni appresso. Allor quando dunque le ulive fossero vaje di guisa, che un

terzo fosser di nere, un terzo di rossonerastre, ed un terzo di verdi ancora, o verdi biancastre, se si cogliessero, e si strignessero in tale stato, non saria il danno meno del 36 per 100, tanto di manco fruttando le due migliaja di ulive verdi, e rossonerastre, rispetto al fruttato di 1000 nere (1), ma è da notarsi, che il Columella prescrive, che si colgano, quando alcune sono annerite, la maggior parte però sono verdi ancora, *cum jam quaedam nigrae fuerint, plures tamen albae*, e però il danno sarà moltoppiù. Di che non si accorse nè il Signor Paoletti (2), il quale tanto ne commendò la maniera, nè verun altro. Tan-

---

(1) Riduceendo però il tutto a giusto calcolo è da sapersi, che la nostra macinata di ulive è composta di cofani otto, e ciaseoo cofaoo di dodici stuppelli rasi, o sia on tomolo e mezzo misura rasa Napolitaoa, vale a dire di 96 ottavi di tomolo, o stuppelli. Ciaseuno stuppello di verdi nel di suddetto ne conteoeva 4192: ciascun di rossastre, o rossonerastre 3716, oode se tutte fossero state nere, il terzo di verdi avrieo fruttato a ragione di cento dramme per ogni mille olio once 1340, dramme 4, acini 57, e le rossonerastre se foissero state nere avrien recato olio once 1183, dramma 1, ed acini 15, ehe in tutto sarieno state once 2523, dramme 6, acini 24, ma essendo state colte, e strette metà verdi, e metà rossastre e rossonerastre non fruttarooo, ehe oncie 1606, dramme 8, acini 24, dunque la perdita monta ad onee 916, dramme 7, acioi 48, o sien libbre 76 e un terso, dramme 7, ed acini 48. Tanto duoque di olio si perderebbe io una macinata di ulive vaje, di cui il terzo fossero verdi, il terzo rossastre, o rosso nerastre, ed un terzo di color nero.

(2) Nella sua dotta Memoria sulla Maoifattura dell' olio letta nell' Accademia de' Georgofili di Firenze nell' anno 1783.

to di danno ci risulta dal corre vaje le ulive dall' albero.

Oltracchè non mi so comprendere, perchè tanti Paesi culti, e tanti di uomini li più savii, che ne hanno scritto, si sien fissati di creder mature le ulive vaje, e però di coglierle, e strignerle in tale stato, ovechè se mature anche fosser le rossonerastre, non si potrebbero dir mature le verdi ancora, nelle quali come abbiam visto nell' anno 1779, non vi si trova una differenza in olio, che sia minore di quella, che passa tra 56, e 100. Ned è eseguibile, nè niuno mai immaginò di prescrivere, che le donne, e gli uomini, li quali colgon le ulive dagli alberi, ne stacchino solamente le rossonerastre, e lascin le verdi a ingrossarsi, e annerire, e fa maraviglia, che il Signor Marchese Grimaldi l' abbia proposta (1). Come se non avesse egli mai veduto corre le ulive dagli alberi.

Qualora dunque si voglia coglier vaje le ulive dagli alberi, per aver l' olio fine, fia sempre meglio di attendere, che la massima quantità sieno perfettamente già nere, e di verdi non ne rimangano, che pochissime, il che d' ordinario tra noi succede dalla metà di novembre sino alla metà di dicembre (2), e la minor perdita

---

(1) Nella Istruzione citata cap. 7 pag. 54 not. (a) prima edizione.

(2) Ciò per altro secondo gli anni, perchè tal fiata al mezzo Dicembre

di olio la farà sempre colui, che sarà stato l'ultimo a svellerle dalli rami, perocchè piucchè l'uliva riman sulla pianta, più ancor di olio fa dovizia, siccome nel seguente Capitolo mostreremo.

---

sono già tutte nere, e tal fiata nel Gennajo ve n'è di moltissime ancora bianche.

CAPO V.

La verità del comunale proverbio , che l uliva quantoppiù dall' albero pende , tanto ancora più rende.

Noi l' abbiam detto , e torna in acconcio qui replicarlo, che Plinio commise un error massiccio, opinando, che la nerezza dell' uliva si debba credere il principio , e il segnal della corruzione (1) ; perch' ella anzi è un principio , e un segnal di maturità. Per si dire l' uliva perfettamente matura è d' uopo , che non che la sola polpa anneri , ma si tinga eziandio del colore stesso anche il nocciolo. E quindi è , che piucch' ella si va maturando , più ancora di olio ci si ritrova. Verso il mezzo Novembre spiccando le ulive nere dall' albero , gran fatto è se elle versan trent' once di olio per ogni ottavo di tomolo , vale a dire intorno a cinque delle nostre staja per macinata, ma la loro polpa allora è di un color bianco carneo , e 'l nocciolo è del colore del legno. Spiccandole poscia a' 30 , e poi alla metà , e poi alli 30 di Dicembre , e poi al mezzo, e poi sul fin di Gennajo ecc. , si ritrova la polpa pria rosseggiare , poi mano mano andarsi annerendo , e finalmente nel Gennajo , nel Febbrajo , nel Marzo il nocciolo colorato di nero , e da volta in volta strignendole a recar più

(1) Plin. Histor. Natur. L. 15 C. 3.

dell' olio; di guisacchè si ritrova, che quelle medesime ulive, le quali su' primi dì di Novembre non recavan, se non che da 24 sino a 30 once di olio a stuppello, ne van poi via via nel Dicembre, nel Gennajo, nel Febbrajo, e in appresso recando dalle trenta sino alle trentasei, trentasette, e talora sino ad once quaranta, senza punto averle lasciate ammontate, o appassirsi sul suolo.

Vero è, che non tutti gli anni così succede. Ci suole anzi essere di tal anno, che le seconde, che spiccansi, han meno olio di quanto n' ebber le prime. Così nel 1779 dopo che imperversò dalli 19 sino alli 23 di Novembre un impetuoso libeccio, le ulive, che io colsi dagli alberi, non mi dierono più nè le 30 once di olio a stuppello, che mi avean dato le nere alli 18, nè le 28, che mi avean dato le vaje, ma soltanto 24; ma durò ciò sino a' 2 di Dicembre; di quindi irono sempreppiù rifornendosi, talchè a' 15 Dicembre, coltone un ottavo di tomolo, o sia stuppello, di nuovo n' ebbi 30 once di olio, e d' allora in poi sempre andarono più acquistandone, talchè in fine qualche partita di rimaste pendenti sull' albero sino agli ultimi dì di Gennajo mi fruttò fino a 37 once e mezza da ogni stuppello (1).

---

(1) Le ulive di quell' annata, oltracchè aveano il difetto del baco, furono dalla furiosa Libecciata delli 19 ai 23 di Novembre tocche da Brusca, siccome piùcchè secca se ne vide la fronda degli alberi, e ne vennero giù

Vero è eziandio, che o perchè rose dal baco, o per altra offesa prodotta da stagion poco propizia, lungicchè andarsi rifornendo più di olio l' uliva, ritiene appena quel, che conteneva alle prime, e viene giù a precipizio, e l' olio, che dà, per quanto mai diligentemente, che sia stata premuta, è di condizione non accettevole, poco fluido, e sovente fiate ancora rancido, e puzzolente, siccome dal Gennajo innanzi avvenne nel ricolto dell' anno 1781 in 82, ed in quello dell' anno 1790 in 91.

Ma tranne questi casi di malattia; non è l' uliva per sua natura portata a corrompersi, come da tutti generalmente oggidì si crede, ma piuttosto vaporando la umidità, o sia la morchia, ch' ella contiene, è portata ad asciugarsi, e appassire. Colta ella in fatti, e non che esposta all' aria, ma ammonticchiata dentro i Riposti trasuda ella la morchia, e si calca, e si appassisce, di guisacchè i Fattojani, quandocchè ci sia

---

molta quantità della grossezza, che si trovavano aver acquistata sull' albero, e del colore tutte di ruggine, e quelle, che rimaser pendenti presero tutte il colore stesso di ruggine, e ciascuna uliva era dall' aspetto di Libeccio mollacchia, come un furunculo suppurato. Poteva di esse per conseguenza dirsi, che avean cominciato a corrompersi. Ma il quinto dell' olio, che si trovò, ch' esse avean perduto, io son tentato di credere, che se l' avesse risucciato l' albero stesso, come parlando delle malattie dell' ulive diremo. Il calo dunque dell' olio fu per malattia contratta, non perchè naturalmente, dopo annerite, si scemi l' olio. Abbiamo ansi ora riferito, che le ulive, le quali rimaser sull' albero, se ne andarono rifacendo, e in fine acquistan loue maggiormente.

stata posta in istato sano, così appassita, e coperta di una piccola mufferella bianca, come poscia è, se la mangiano ghiottamente. E quindi è, che non solita di corrompersi, piucch'ella resta sull'albero, vieppiù ancor si arricchisce di olio, onde troppo vero il comunale proverbio, che quantoppiù dall'albero pende, tanto ancora più rende, siccome persuaso del vero lo accerta il dottissimo Signor Marchese Palmieri (1).

(1) Nelle riflessioni sulla pubblica felicità relativamente al Regno di Napoli p. m. 58, e 59. Si vuol però sentir con della discrezione cotal proverbio. Che se l'uliva restasse pendente sull'albero sino al Giugno, ed al Luglio, non perciò si anderebbe sempreppiù rifornendo di olio. Arrivata che sia l'uliva all'estremo grado di maturità si appassisce, si grinza, e poi riman come secca, senza verun commercio di circolazione di sughi coll'albero.

CAPO VI.

L' olio dell' uliva non evapora. Sperienze, che ciò dimostrano, e provan anzi la fermentazione, e 'l calore, che ve l' accrescano.

Quantunque sia cosa certa, che l' olio di uliva perciò si dice olio fisso, perchè a farlo elevare in vapori è d' uopo assoggettirlo a un calor di seicento gradi del termometro di Fareneith, e perciò è impossibile, che dall' uliva possa fuggirne porzione in vapori, pure poichè Catone inculcava al figlio di strigner l' ulive appena che sono state colte, perchè *plus olei efficient, et melius (1)*; e poichè dietro al Sieuve (2), il Grimaldi (3), il Lastri (4), e altri parecchi sostengono, che l' olio delle ulive evapora, ho voluto interrogarne su ciò la sperienza maestra veritiera, e infallibile. Dirò adunque i saggi, che ho fatti.

(1) Caton. de R. R. cap. 64, 65.

(2) Nell' addotta Memoria.

(3) V. nella citata Istruzione p. 1 c. 2, e p. 2 c. 7.

(4) V. il suo anno rustico nono p. 50.

ESPERIENZA PRIMA

Addì 16 di Gennajo del 1780 io posi entro un vaso di creta vernicato, fatto a lambicco, e foracchiato a crivello nel fondo, uno stuppello di ulive Ogliarole già nere, di cui un altro simile colte dall' albero stesso, lo stesso dì avea fruttato 37 once e mezza di olio, e chiusolo con un capitello parimente di creta vernicata rostrato, e adattatavi al rostro una fiala, per recipiente, la collocai in un riposto di ulive, che n' era pieno per i due terzi dentro un trappeto. Così la morchia scolava pei fori del fondo, e buona parte di ciocchè dalle ulive esalava iva a gemer pel rostro nel recipiente. Addì 26 detto fu cacciato, e riaperto detto vaso, per aggiugnerci un altro terzo di stuppello di ulive del pari oliose, e poi rinchiusolo come prima fu riportato nel luogo stesso. Addì 16 del Febbrajo seguente il detto vaso fu estratto in tutto, e nel recipiente, o fiala ritrovai tre once e mezza di un' acqua limpida, e cristallina, che nulla avea dell' olioso, ma sentiva assai del muffito. Le ulive, che ci eran dentro, le feci strignere a mano, come suol dirsi tra di noi (1), e si trovarono once 47 ed un quarto di olio forte, e tanfoso, dovecchè se fossero state strette subito che furono colte dall' albero, ne avrien dato once 44, come le diedero le

(1) V. appresso nella Parte III. c. I.

ulive simili, colte nel giorno stesso dallo stesso albero. Val dire adunque, che la fermentazione, e 'l calore sviluppando più numero di parti oliose ne fecer crescere la quantità di tre oure, ed una quarta.

ESPERIENZA SECONDA SIMILE

Addì 30 Gennajo del 1782 misi in un vaso di creta vernicato, e formato come sopra due stuppelli di ulive Ogliarole già nere, che pesavano libbre 27 ed un terzo, e copertolo col capitello, e adattato il recipiente al beccuccio lo feci immergere sino a metà nelle ulive di un Riposto, che n' era pieno più de' due terzi, e però caldissimo, acciocchè sentendo il calore evaporassero, e si vedesse nel recipiente ciocchè ne saria scaturito. Restò ivi sino al dì 14 di Marzo. Cavatonelo allora, si trovò nella fiala intorno a quattr' once e mezza di acqua limpida e chiara, senza nulla affatto di olioso, ma tanfosa come di putrido, e di umido. Vi galleggiavano una quantità di moscherini, li quali schiusi dalle ninfe de' vermini, che erano stati dentro le ulive, erano saliti sul capitello del vaso, e pel rostro erano discesi giù nella fiala, e annegatisi nell' acqua, che la

medesima conteneva. Le ulive si ritrovaron ridotte al peso di libbre 23 e mezzo. Ma putivan di fracido più assai di quelle, che si conservavano nel Riposto (1). Due stuppelli di simili nel dì stesso, e dallo stesso albero cadute fruttato aveano once 66; ma le stagionate entro il vaso recaron once 67 e tre quarti di olio, sebbene torbido, e puzzolente. La corruzione introdottasi fu cagion, che l' accrescimento dell' olio non fosse più, che una sola oncia e tre quarte.

ESPERIENZA TERZA

Addì 7 Gennajo del 1780 io fei mettere dentro una cesta tessuta di vinchi dodici stoppelli, o sia un nostro cofano di ulive Ogliarole, misura rasa, la metà colte da terra da un sito, donde fruttavano trentun' once e mezza a stuppello, l' altra metà once trentadue. Chiusa, e sigillata la cesta, fu calata dentro un trappeto a riscaldarvisi, ed a scolare. Addì 16 detto fu

(1) È costante opinione de' Fattojani, che le pareti delli Riposti di ulive non debban essere intonacate. L' intonaco, dicon essi, impedisce, che la parete non beva la morchia dell' uliva, la quale la tocca, onde si rimane, e muore dentro essa, e però la medesima si marcisce.

riaperta, ed aggiuntici due altri stuppelli di ulive simili, la metà da luogo, donde fruttavano once 33 e mezza, e metà, donde trentasette once e mezza a stuppello. Sicchè da tutti i quattordici stuppelli, se fossero stati stretti subito, che furon colti da terra, si avrebber avute once 442 di olio. Ma addì 9 Febbrajo fu tratta la cesta di sotto al trappeto, e trovate ridotte le ulive a stuppelli undici e mezzo, le feci macinare, e strignere a mano, impiegandoci quattro intere giornate, e l'olio, che se ne ricavò, furon once 482 e tre quarti. Ci fu dunque il vantaggio di once 40 e tre quarti, le quali divise per i stuppelli 14 danno il di più di 29 dramme, ed un decimo a stuppello, che calcolate ad una macinata di otto cofani, o siano novantasei stoppelli rasi di ulive, ascendono a ducento settantanove once, e quattro dramme di olio, che vale a dir libbre ventitre, once tre, e quattro dramme.

ESPERIENZA QUARTA SIMILE ALL' ANZIDETTA

Addì 15 Febbrajo 1782 fatto avendomi tesser una cesta di vimini cilindrica di presso a sei palmi di altezza, e larga due palmi, e tre quarti, la colmai con

cinque cofani e mezzo, o sieno sessantasei stuppelli misura rasa di ulive Ogliarole, cadute spontaneamente, e le di cui simili colte nel dì stesso, e dagl' istessi alberi mi avean recato trentasette once di olio a stuppello. Pesarono in tutte rotola 332 e mezzo. La cesta così piena fu coperta, e chiusa da un canovaccio, che si cucì con spago intorno, e fu sigillata, e posta in sito declive dentro un trappeto sotterraneo a riscaldarsi, scolar la morchia. Addì 17 poi di Marzo l' aprii, e pesate le ulive, le ritrovai ridotte a rotola 291 ed un quarto, onde aveano trasudato rotola 40 e tre quarti di morchia. Ma erano nere, non vestite della solita mufferella bianchiccia odorosa di buone ulive stagionate, e putivano come se ci si fosse ita introducendo la corruzione (1). Contuttocciò macinate, o strette ne' torchi

(1) Le buone non magagnate da baco, nè offese da brusca, o da nebbia, o da altro disastro si gettan dentro Riposti da noi detti *sciaghe* scavate col piccone nel monte a' fianchi del Trappeto, nella quantità di dieci, di venti, di trenta, di fino a cento macinate in ciascuna. Ivi restano per un mese, per due, e qualche fiata persino a sei, e vi si riscaldano, e trasudan la morchia, che si riceve da una conca più bassa del piano della sciaga medesima scavata fuori, donde giornalmente si attigne per buttarla via in mare. Non iscolan punto dell' olio, se non nel caso, che alcune sieno state o schiacciate, o lacere nella pelle. Ivi dentro vi si vanno appassendo, e vestendosi di mufferella bianca, ed esalano un certo odore loro particolare, detto odore di uliva *sciagata*. Ma quando vi si gettan viziate, come si è detto, non si appassiscono, e ei s' introduce la corruzione, e non si veston della mufferella suddetta, ed han un malo odore. In tal caso l' olio o si perde via, per la corruzione, o rimane dentro la sansa, siccome l' acqua, che

grandi versarono libbre ducento undici, e ott' once e mezza di olio, ovechè strette a' 15 di Febbrajo ne avrien versato ducentotre e mezza (1).

ESPERIENZA QUINTA

Addì 4, e 5 Novembre dell' anno 1782, anno in cui le ulive ingrossarono più del solito, io feci spiccar delle ulive Ogliarole vaje dagli alberi a scopo di far dell' olio detto da' Latini *strictivum*, oggidì all' uso di Aix. Così più sollecito degli altri anni, perchè le ulive avean già quasi tutte preso colore (2). Fei poi sceglier-

servi per impastar la farina non si può più con la pressione premerla fuori. La sansa premuta nelle gebbie ne schizza via fuori per le maglie, come la pasta de' maccheroni per i forami della trafila. Così ci resta della morchia, e dell' olio non poco; oltre di quello, che la corruzione, e la putredine ne ha fatto già disparire.

(1) Per corrispondere col vantaggio dell' antecedente sperienza dovuto avrebber versare libbre 219, once tre, e 4 dramme di olio, e però ne versaron di meno libbre 7, once 4, e 9 dramme, perdita, che per la maggior parte dee attribuirsi alla corruzione, che le ulive avean cominciato a contrarre.

(2) In molti alberi non ve n' era neppur la decima, che fossero verdi ancora.

ne mezzo tomolo di verdi affatto, che pesavano libbre tredici e due terzi (1), e se ne conteneano numero 3054 a stoppello: mezzo altro tomolo di porporine, e rossonerastre, che pesavano libbre tredici e mezza, e se ne conteneano numero 2529 a stoppello, ed altrettanto di nere, delle quali ve n' era in uno stuppello il numero di 2245. La metà di ciascuna delle tre partite la feci strignere separatamente nelli primi due giorni, e n' ebbi da ogni mille ulive verdi dramme 57, ed acini 18 di olio: da ogni mille rossonerastre dramme 75, ed acini 31, e da ogni mille di nere dramme 100, ed acini 32. L' altra metà di ciascuna delle tre divisioni di ulive le misi in serbo separatamente, distendendole a due dita di altezza sur un solajo ventilato, ed asciutto, rivoltandole di frequente. Dopo 45 giorni avean tutte acquistato una fioritura di mufferella bianchiccia, ma non putivano affatto, anzi alcune avean preso il sapore, come di ulive mezze, o mature, che noi diciamo. Le porporine, e le rossonerastre eran divenute di color castagnino, o tanè, ma senza affatto alcun lustro. Dello stesso colore le verdi, ma meno cupo. Eransi dunque ite maturando, ma di una imperfetta, e sforzata maturità. E si eran così aggriuzite, che le verdi non pesavano più che libbre 22 e tre

(1) Costantemente ho osservato, che le ulive verdi come di polpa più densa, e compatta, pesano un poco più delle rosso nerastre, e delle nere. Così uno stuppello di verdi pesa più di uno stuppellò di nere.

quarti , le porporine , e rossonerastre libbre 21 ed un quarto , e le nere libbre 21 ed un dodicesimo. Così ridotte io le feci macinare , e strigner divisamente , e si diportarono di maniera , che di mille ulive verdi ne ottenni di olio dramme 61 , ed acini 33 , di mille tra porporine , e rossonerastre dramme 82 , ed acini 17 , e da mille nere dramme 113 , ed acini 33. Da ciò ciascun vede quant' olio misero di vantaggio le ulive , che furono tenute per 45 giorni distese sul suolo , che le ulive , le quali si colsero , e si strinser subito.

ESPERIENZA SESTA SIMILE ALLA QUINTA

Addì 8 Novembre del 1783 io replicai la suddetta sperienza medesima. Le 1000 ulive Ogliarole verdi però , che pesavano once 47 , dramme 6 , ed acini 45 , strette appena che furon colte , mi dieron d' olio dramme 51 , ed acini 33 , stagionate poi sino addì 30 del mese stesso , si ridussero ad once 34 , e dramme 2 , e me ne dierono dramme 54 , ed acini 55. Le mille ulive nere , che pesavano fresche once 63 , dramme 6 , ed acini 42 , e strette subito ne versarono dramme 92 , ed acini 14 , ridotte poi il dì 30 del mese stesso ad

once 52, e dramme 5, me ne dierono dramme 104, ed acini 5; ma delle ulive tra porporine, e rossonerastre, che fresche pesato aveano once 52, ed acini 11 e due terzi, ed avrien fruttato, come fruttaron le simili dramme 62, ridotte nel dì 30 ad once 34, e dramme due, non se n' ebbe nè più, nè meno, che la medesima quantità di olio, che il dì 8, cioè dramme pure 62, deficienza, che nacque forsi perchè addì 2, e 3 di Novembre sì folta, ed umida nebbia ingombrò l' ambiente, che affatto affatto non si scoprì raggio di Sole, e le frondi degli Ulivi, e le ulive pendenti gocciolavano dell' acqua, come se di continuo piovesse, talchè buona parte di ulive piombaron giù, come si trovavano e verdi, e rossonerastre, o pur nere, e 'l ricolto ne rimase sì danneggiato, che ne ridondò di gran perdita in olio. Forsi interamente magaguate, com' esse eran le ulive, non si mantennero, come ne' primi dì comparivano, ma conservate sino al dì 30 del mese, si manifestò totalmente il vizio. Ma perchè nelle ulive porporine, e rossonerastre sì manifestamente l' offesa, e nelle verdi, e nelle nere non già? Questa difficoltà mi convince, e fa piuttosto, che io creda o frode, od infingardia nel Fattojano, che non avendoci sempre potuto accudir io di persona, trascurò, ed omise di strignerle, quanto la bisogna richiedea.

Or dall' esperienze finora addotte si rileva evidentemente la verità del proposto tema, che l' olio dall' uliva

non evapora , anzi il tempo , la fermentazione , e 'l calore ve l' augumentano , solo esclusone il caso , che essendo essa solita non di corrompersi , ma di appassirsi , per avversità di stagione non si appassisca , ma si corrompa. Che anzi il calor non disperda l' olio, ch' ella contiene , ma maggiormente ve lo sviluppi , e l' accresca , io l' ho visto pure dall' esperienza , che or ora riferirò.

ESPERIENZA SETTIMA

Addì 4 di Febbrajo del 1783 io feci coglier dall' aje di varj alberi di ulive Ogliarole cadute (ed erano le ultime di quell' anno) , e mistele tutte insieme rivolgendole colle mani , ne misurai nove stuppelli , i quali li divisi in tre uguali porzioni , di cui ciascuna pesava libbre 41 , e tre once. La prima la feci macinare con ogni attenzione , e postala in piccole gabbie già antecedentemente adoprate, le fei strignere fin quattro volte , la prima cioè , e la seconda volta a freddo , la terza, e la quarta impastando con dell' acqua bollente la sansa , acciocchè affatto non rimanesse gocciola di olio nella medesima. Nella quarta stretta in fatti ne ge-

mè appena mezz' oncia. Per compier le quattro divisate, tral macinìo, e le strette ci s' impiegò nientemeno, che una giornata. E l' olio, che ne scaturì, fu in tutto once 99.

La sera del suddetto giorno io gettai dentro una gran caldaja un' altra delle suddette porzioni, e pienala di acqua la feci al fuoco bollire per quattr' ore continue. Non vi si vide galleggiar gocciola di olio. Le ulive si gonfiarono alquanto: qualcuna pure si screpolò: da nere ch' elle erano divennero quasi tutte rossastre. Scolate avendole la mattina seguente le fei macinare, e strignere secondo il solito, e l' olio, che si premette, fu once 110. La terza delle anzidette porzioni io la misi a prosciugarsi entro un forno a calore di Sollione, e trattele fuori la sera, per rinnovellarvi il calore, ve le rimisi di nuovo, così replicando per tre giornate continue, talchè siccome eran di peso libbre 41 ed un quarto, divennero libbre 35 e tre quarti. In tale stato le feci macinare, e strignere come le altre, e il prodotto fu di once 107 e mezzo.

ESPERIENZA OTTAVA SIMILE ALLA SETTIMA

Addì 18 Novembre del 1783, annata, che fu

infelicissima per le ulive, poichè oltre l'essere state bacate fin dalla state: oltre l'aver sofferto de' tempi mai sempre più del solito caldi, ed umidi, a' 2, ed a' 3 del suddetto mese di Novembre un'umida densissima nebbia lor tolse affatto i raggi diretti del Sole, e gocciolaron continuamente dell'acqua, come si è detto, a somiglianza di pioggia, che cadesse non leggiermente, talchè ne piombarono giù moltissime così vaje, com'erano, e 'l ricolto dell'olio poi fu scarsissimo. Ora al di detto io feci coglier da terra le ulive Ogliarole tutte cadute da alcuni alberi in una mia possessione, e pulire, e scoparne l'aje; di poi fei scuotere dolcemente, e crollar i rami uno ad uno, sicchè ne vennero giù le ulive, che eran le più mature, e le più disposte a caderne. Le feci quindi dalle donne raccorre, e mondarle da ogni lordura, e ne misurai quindi dodici ottavi di tomolo, o stuppelli, che li divisi in tre parti uguali. La prima di dette tre porzioni la feci subito macinare, e strignere a freddo, secondo il solito de' nostri trappeti, e l'olio, che se ne trasse, fu once 102. La seconda la feci per lo spazio di due ore e mezza bollire in acqua, e le ulive si gonfiarono alquanto, ma molto poche furono quelle, che ne soffrirono qualche screpolo. Dalla morchia, che trasudarono, l'acqua ne divenne nerissima, e le ulive da nere, che erano, ritornarono di colore rosso nerastro. Così le feci poi macinare, e strignere, e mi versarono once 108 e mezza di olio.

La terza porzione feila appassire in un forno di calore di Sollione, che ci si mantenne per lo spazio di cinquantadue ore, talchè dal peso di libbre 51 e mezza, che aveano prima le ulive, divenner libbre 36 e mezza. Furono in fine macinate addì 23, e l' olio, che mi recarono, fu once 109. La bollitura dunqne, e 'l prosciugamento nel forno, anzicchè scemarne la quantità, ve l' accrebbero quasi un sette per cento. Ma vi è più ancora, più.

ESPERIENZA NONA

Nel Dicembre del 1783 feci io spiccare da un grand' albero di Cellina tutte le ulive, che ci erano. Pesto, e poi strettone uno stuppello mi diè il prodotto di sole venti once di olio, siccome per altro in tal mese è solita cotal sorta di uliva. Un mezzo tomolo delle stesse io le feci infornare, e appassire nella maniera, che sogliono quei del Cilento con le loro ulive pajole, per uso di cibo. Le misi quindi in un cesto, e chiusolo, e sigillatolo il riserbai, per rimetterlo ad un mio amico in regalo al Pian di Sorrento. Ma nè l' Inverno, nè la Primavera mai per colà si diede occasion d' imbarco.

D' allora in poi non mi sovvenne di quel cesto sino all' Aprile del 1785. Dissigillatolo dopo sedici mesi, trovai le ulive risecche, e muffite, che assai putivan dell' umido. Le pesai, ed eran ridotte a libbre 30 e mezza. Le misi a molle nell' acqua tiepida, ma troppo poca ne assorbirono in tre giorni continui, che ci rimasero. Volli in fine poi macinarle, innaffiando la pasta con dell' acqua bollente, e con mio sommo stupore ne trassi once 81 e mezza di olio, oltre quel, che si avean succiato la mola, li due gabbinzzi, che non erano stati avviati, ed il torchio. L' olio bensì era rancidissimo, e puzzolentissimo di umido, e di muffito, ma ad ogni modo a dispetto di sedici mesi io ne ottenni l' olio, che aveano, quando furono colte, e con qualche vantaggio ancora dippiù. In somma quantunque fiate io ho fatte delle sperienze comparative tra le ulive colte, e strette di fresco, e le ulive stagionate per settimane, e per un mese, e per due, o che sieno state in piccolo, o che sieno state in grande le pruove, mi è sempre avvenuto di ritrovar del vantaggio nel quantitativo dell' olio, che mi han versato le stagionate. Soltanto escludone il caso, siccome dissi, che malsane venendo dall' albero, tanto in loro si accresca la malsania, che finalmente non iscolandone bene la morchia, in vece di appassirsi s' imputridiscano. Così l' olio o si corrompe, o non si può più con la pressione trarnelo via (1). Per-

(1) Dal 1799 fin qua io ho sperimentati due ricolti di ulive malsane

ciò s' inculca, che il pavimento delli Riposti sia fatto a pendio, di talchè la morchia, che il Columella (1) confessava già di essere *inimicissima huic rei*, possa liberamente scolarne fuori. Ned altro caso, che un somigliante, si deve dir, che sia stato quello, per cui Catone, ed i suoi seguaci ostinatamente sostennero, che le ulive colte, e macinate di fresco versano copia maggiore di liquore.

---

nel grado da me divisato, anzi un ricolto peggior dell' altro. In quello del 1783 in 84 l' olio venne malsano, ma assai peggio poi fu quel del 1790 in 91, e in pochissima quantità, perchè oltre la corruzione il disfacimento della polpa non permetteva, che se ne potesse spremer via fuori.

(1) L. XII. Cap. 50.

CAPO VII.

Se l' olio possa esser refluo dall' uliva alla pianta , e se possa ne' primi tempi della ricolta l' uliva esser più oliosa , che appresso.

È un fenomeno non insolito ad avvenire , quantunque avvenir soglia di rado , che l' uliva sia più oliosa oggi , che domani. Ne' dì 19 , 20 , 21 , e 22 di Novembre del 1779 un furiosissimo vento pria di Ostro , poi di Libeccio , siccome altrove abbiam detto , segnò le frondi dell' Ulivo di brusca, e fè, che le ulive prendessero tutte un color ruginoso , perdessero ogni lor lustro, divenisser mollacchie dalla banda , donde il vento le avea percosse , e dalle trenta once di olio , che a' 17 recato aveano da ogni stuppello, non ne recassero a' 23 , che ventisei , o ventiquattro ; il che prosegui sino alli 12 , e alla metà di Dicembre. Poi se ne irono di bel nuovo acquistandone , di talchè a' 15 di Dicembre si erano rifornite di nuovo della medesima quantità , che aveano a' 17 del mese avanti , e quelle , che rimaste eran sull' albero , se ne iron dopo acquistando sino alle once 36 per ogni stuppello. Che ne fu dunque dopo li 22 di quel soprappiù di olio , che portavano a' 17 ? Non possiam dire, che l' olio se ne sia evaporato via dall' uliva, perciocchè è troppo chiaro, ch' esso olio non è un liquor evaporabile, se non quando con-

cepito abbia seicento gradi di caldo.

Ciò mi fa sospicare, che da quel vento rapido, e impetuoso dissugata la pianta riassorbito abbia essa dal frutto porzion del liquore prezioso, che conteneva. E che dal frutto alli rami possa il sugo esser refluo, noi lo veggiam tuttodì ne' piccoli ramuscelli, che per furia di vento rotti vengono a terra con seco le ulive ancora pendenti, le quali dopo due, o tre giorni, che il ramuscello è rimasto in terra, si trovano grinze, e dissugate assai più, che le ulive cadute nel tempo istesso. La ragione medesima è, che fa aggrinzire presto le ulive, che pendon da un ramuscello, che si tenga sul tavolino, mentre le cadute dal ramuscello medesimo sono sul tavolino stesso ancor lisce; perciocchè il sugo è refluo dal frutto al ramo.

Così succede, e viene avvertito, che la foglia del Gelso, che si colga a nutrirne i bachi filugelli, qualor si debba serbare pei giorni appresso, si vuol cercare, se sia mista con delle vette de' ramuscelli, a cui va attaccata, perocchè così essendo avvizzisce, e si dissuga prestissimo; onde si dee distaccar da que' ramuscelli, da quelle ciocche, acciò si mantenga poi vegeta, e fresca (1). Ciò però si abbia come una mia semplice conghiettura.

Un altro fenomeno ancora suole tal fiata accader

(1) Ved. il Gentiluomo Coltivatore.

nelle ulive, cioè, che ne' primi tempi della ricolta siano più oliose, che appresso; locchè è un effetto di traversia di stagione. Nel ricolto del 1783 in 84 fur notabili le insolite caligini, conseguenze de' replicati terremoti distruttivi della Calabria, le quali rendeano fosca, e caliginosa la luce del Sole (1): il Sole oltre il solito cocentissimo, che le ulive soffrirono da' 15 sino a' 30 di Ottobre: la densissima, e folta nebbia de' 2, e de' 3 di Novembre, oltre i perpetui scirocchi, e le spesse nebbie, che si ebber quindi, e oltre il baco, che aveano in corpo esse ulive. Addì 10 di Novembre non erano state ancora ben penetrate dal male, poichè mille di verdi pesavano 50 once, 9 dramme, ed acini 2, e dieron olio dramme 60, ed acini 55; mille di porporine, rosso nerastre pesavano once 52, dramme 6, ed acini 8, e dierono di olio dramme 82, e scrupoli 2: e mille scelte tutte di nere pesavau once 59, dramme 5, ed acini 45, e dierono di olio dramme 103, ed acini 7. Ma internatasi in loro la malsania giunse a tale, e così scoppiò sul fin di Novembre stes-

(1) Il Sig. Lapi scrisse un' operatta, per espressamente provare, che la caligine del 1783, perchè composta di materie più, che altro sulfuree, balsamiche, saline, flogistiche, elettriche, spiritose, fu cagione della vigorosa vegetazione, e fertilità delle piante osservata in parecchi luoghi d' Italia; ma con pace di un così dotto Uomo, noi non osservammo, che la fosse per le ulive, nè poteva esserla, se le privò per sì replicate fiate de' limpidi raggi del Sole. Io ho osservazione, che nei di torbidi le ulive si forniscono meno di olio, che ne' dì chiari.

so, che la maggior parte tracollarono a precipizio giù a terra, e di guisa, che non se ne vide più alcuna nè verde, nè porporina, nè rosso nerastra, nè nera del nero lucido, e vivo, che prender sogliono quando maturin gradatamente, e non per offesa, e violenza, ma tutte (persì quelle le quali prima erano già annerate) divennero di un colore nerognolo smorto, ed avente del castagnino, tanto da' contadini nelle ulive aborrito (1), e rimaste della grossezza, che si trovavano. Dallo strignerle poi si scoprì, che dove addì 10 Novembre le nere avean raguagliato a stara cinque, e pignatelle diciotto per macinata, addì 6 di Dicembre non fruttaron, che staja quattro, pignatelli nove, once dieci, e dramme otto, che vale a dir con la perdita di uno stajo, ed un quarto per ogni macinata.

Una simile deficienza però non si sperimentò nelle ulive di tutti i siti nella medesima proporzione, ma in ulive di siti vicinissimi tra di loro, ed in piano tutti, io sperimentai al mio trappeto una macinata produrmi staja quattro, e pignatelli tredici: un' altra di alberi colà accosto staja cinque, e pignatelle quattordici, ed un' altra di colà non lunge puranco staja sei, e nove pignatelle in pruova, che la morbosa cagione non avea

(1) Questo color rossastro, come di ruggine, o castagnino è, che si disloda nelle ulive cadute da' contadini. E tali sogliono esse cadere, se son magagnate, non di colore rossonerastre, come credeva il Grimaldi. V. la sua Istruzione ecc. prima edizione p. m. 53.

fatto dappertutto eguale impressione. Allorchè poscia fu la metà di Gennajo non si trovava su gli alberi più alcuna uliva.

Nè la perdita fu rispetto al quantitativo soltanto, ma fu ben anco riguardo alla qualità, perciocchè strignendo le ulive persi colte di fresco dagli alberi, l' olio di prima stretta era fluido, e scorrevole, ma di seconda, e di ultima stretta non differiva da una gelatina, o da un sapon molle bianchiccio, ed inchinevole al rancido. Persì l' olio di sola polpa di ulive, la seconda, e la terza stretta mi mostrò pure lo stesso giuoco. Donde si può argomentare di qual condizione rancida, puzzolente, e gelato fosse quello delle ulive, che tenute si erano ammontate dentro i camini. Si durò gran fatiga a indurre il mercante a riceverlo, defalcandone due, o tre staja a soma. Tanta, e sì grande fu la magagna, che le ulive contrassero dall' avversa stagione.

Similmente anche avvenne nel ricolto del 1790 in 91, se non se, che parve l' ulive aver portato seco dal nascere il difetto di essere sprovvistissime di olio. Non ne reser, che scarsamente, e divenute poi guaste, e marcite quelle, che si lasciarono ammontate, e calde, successe spesso, che corrottosi in loro l' olio, o e ne trovasse pochissimo, e di pessima qualità, o non se ne traesse veruna gocciola. Io persi bollii in acqua la loro pasta, senza vederne galleggiare una stilla.

Ma questi son casi, li quali accadou molto di rado, nè fan distruzione, ma eccezione della regola, che la uliva piucchè riman sull' albero, più ancora di olio si va fornendo, e ne versa più macinandola dopo averla tenuta, e riscaldata nelli camini, che macinandola, c stringendola appena colta.

CAPO VIII.

Quali sieno le maniere di ulive da preferirsi, o per la squisitezza, o per l' abbondanza dell' olio, che ne versano.

Ciascuna sorta di uliva ha dell' olio, non ogni sorta però ne versa ugualmente, talchè comparata con altre si trovi, che ne versino sempre tutte ugual quantità. Ned ogni sorta di uliva il dà di una medesima squisitezza. Noi abbiam già visto, che alcune sorte hanno il vanto di produrre dell' olio finissimo, e alcune no; alcun' altre di contenerne in gran copia, ed alcune poi scarsamente. Io, che delle diverse ulive, che so, ne ho della maggior parte già fatto saggio col torchio, dirò quai sieno, che versan l' olio migliore, e quai sieno quelle, che ne versano nella maggiore abbondanza.

È un ottim' olio senza alcun dubbio, ed al pari quasi del rinomatissimo di *Licinia*, quel, che produce l' uliva [illegible]gliarola, ma egli è più fine però quel dell' uliva Orchita, quello della Cellina, quel della Cerasola, quel dell' uliva a ciocca, e più di qualunque quel dell' uliva appellata in Taranto uliva di Spagna, quel della Palmierina, e quel dell' uliva Ciriegia. Di odor gratissimo, di color giallo vivo, come quel del limone, fluidissimo più di ogni altro, e di sapore delicatissimo.

Io ne ho fatto assaggiar le mostre a persone di gusto il più sopraffino così di quì, che della Capitale, e di Paesi ancor più lontani, e ne son rimaste soddisfattissime. Chi aspiri dunque alla massima perfezion del liquore, si dee studiare di aver degli alberi di cotai sorte di ulive, e in particolare della Palmierina, e della uliva Ciriegia. Quest' ultima soprattutto è pregevole pure, perciocchè oltre la squisitezza, di cui il suo olio è dotato, è solita di versarne quasi al pari dell' Ogliarola, dovecchè le altre, trattane solo la uliva Cerasola di Taranto, si diportano intorno a ciò presso a poco, come diportasi la Cellina, la quale riguardo al quantitativo dell' olio sta all' Ogliarola siccome due stanno a tre (1). Sebene qualora si abbia un terren magro, e freddo si può valere della Licinia, il cui olio fu dagli Antichi decantatissimo sopra ogni altro, e ne abbonda anche più assai, che non la Ogliarola, siccome orora vedremo.

Benchè però importi moltissimo aver degli Ulivi, il cui frutto fornito sia per natura del più fine, e delicato olio; sì richiedendo non meno il gusto, che la salute pure, poichè il consumo dell' olio fine si puote appena ridurre al centesimo del consumo dell' olio, di

(1) E ciò in qualunque ricolto, e in qualunque tempo, purchè l' una delle due non abbia una particolare magagna. Se l' Ogliarola dà trent' once di olio a stuppello, la Cellina del medesimo sito ne versa venti: se l' Ogliarola ne dà trentasei, la Cellina ne dà ventiquattro.

cui abbisogna la Società pel sapone, pel lanificio, pe' lumi, e per l' uso di annona (assai poco alla povera gente tornando conto il comprarne a sì caro prezzo, come si vende, e si deve vendere l' olio di squisitezza) di assai maggior importanza è per ogni oleario Paese di aver gli Ulivi di quella sorta, che più ne producono. Ned altrimenti in fatti pensarono gli antichi abitatori del Salentino, allorchè forniron di Ulivi le nostre campagne. Noi abbiam veduto di quante numerose sorte ne introdussero, ma quello Ulivo poi sopra ogni altro prescelsero, e resero comunale, il di cui frutto lo trovarono più degli altri fornito di olio. La maggior parte de' nostri Ulivi, è tutta di Ulivi perciò appellati Ogliaroli, perchè tra tutti sono i più oliosi. Io lo dico certo, perchè di tutte quasi le altre sorte ne ho fatta sperienza comparativa con la Ogliarola, nè ho trovato, se non l' uliva appellata in Taranto uliva dolce, che qualche fiata abbia uguagliato l' uliva Ogliarola (1). Quella di Castelanetta è rimasta nella rendita in olio come cinque a sei, la Cerasola altrettanto, e tutte tutte le rimanenti le son restate, chi come due a tre, chi come tre a sette, chi come uno a due, e qualcuna pure come uno a tre. Dobbiamo dunque averne lor grado, sì più,

---

(1) La prima fiata, che io ne feci sperienza fu nel 1781 a 2 Novembre, e mi reiò di olio più dell' uliva Ogliarola, ma avendola negli anni appresso stretta quattro altre fiate, l' ho sempre trovata, che le sta di sotto come 4 a 5.

perchè non si appigliarono alle Coccitaniche di Calabria, le quali senza alcun dubbio sono povere di olio più delle nostre (1).

Ma nonpertanto si appigliarono i nostri Antichi a quella maniera di uliva, che porta sopra di tutte la massima quantità del liquore? No certamente, che non si dieron la briga di sperimentare a confronto le ulive, che si colgon nelle altre olearie Regioni. Io me ne feci a sospettare la prima volta, dacchè nel 1779 mi avvidi in Plinio, che da un modio di ulive eran gli Antichi soliti di tirarne sei libbre di olio (2), che vale a dire, poichè sappiam dal semodio dissotterrato nell' Ercolano,

---

(1) Il Signor Marchese Grimaldi per vanto della sua manifattura dell' olio alla Genovese narra a relazion di suo padre, che una macinata di nove tomola di ulive Coccitaniche solea fruttarli cinque, cinque e mezzo, e talor sei cafisj di olio. Le nove tomola di ulive misura colma come so, che usasi in Seminara (il che fu taciuto da lui) sono tomola dieci, e tre quarti misura rasa, dacchè cinque tomola colme fanno sei rase, siccome più fiate ho sperimentato. Ma le dieci tomola e tre quarti formano ottantasei ottavi di tomolo, o sieno nostri stuppelli, onde sei cafisj di olio, costando ciascuno di 430 once, divisi per ottantasei non dan più, che trenta once di olio a stuppello. Le nostre ulive Ogliarole all' incontro, se cadute sieno mature, ed in istagion favorevole, nè tocche dal baco, non è raro, che fruttino da 36 fino a 40 once di olio a stuppello, perlocchè calcolandoli a 40 once di olio a ciascuno, siegue che fruttano due cafisi di olio di più a macinata di nove tomola colme di Seminara. Tanto povere di olio adunque sono le Coccitaniche di Calabria. Credo io però, che se fossero macinate con gli ordigni, e le diligenze dei Salentini frutterebbero molto meglio.

(2) *Itaque non amplius senas libras singulis modiis exprimi dicunt.* Plin. Histor. Natural. L. 15 C. 3.

che cinque modii, e nove ventesimi di modio formano l' odierno tomolo Napolitano misura rasa (1), vale a dir replico, che ogni stuppello di ulive colte dall' albero fruttava loro once 49, e mezza dramma di olio, il che calcolato per gli otto stuppelli, che forman l' odierno tomolo, ascende ad once 392, e quattro dramme, e ad ogni nostra macinata, che è composta di otto cofani, o sian dodici tomola misura rasa, ascende a sette delle nostre staja, pignatelle 27, once due, e dramme cinque e mezza, quantità veramente trascendentissima a petto a quella che si ritrae da pari misura delle nostre ulive Ogliarole. Il perchè feci io mezzo di aver da Venafro un tomolo di ulive Licinie colte dall' albero, misurate, e pesate, ed asperse quindi di sale, talchè lasciandole in una cesta scolassero buona parte della lor morchia, e così di poi si chiudessero, e sigillassero dentro la medesima cesta, che si dovesse quì a me

(1) La maggior parte de' Savj ha fino ad ora creduto, che il Modio Romano fosse di capacità uguale alla sesta parte del tomolo Napolitano misura rasa. Il solo celebre nostro Mazochio ne' Commentarj alle Tavole di Eraclea ha opinato, che equivalesse alla quinta parte. Ma comecchè tra le altre innumerevoli antichità negli scavi di Ercolano dissotterrate, ci è stato pure l' antico Semodio di Zecca, ch' è un vaso di marmo quasi cilindrico, la di cui bocca è terminata da due spranghette di ferro in croce, su' quali è scritto *Decurionum Herculanensium decretu*, che si conserva nel Real Museo di Portici, dopo varj replicati mezzi, e ricerche finalmente ho saputo, che a formare col Modio antico Romano un tomolo raso di Zecca, ne bisognano cinque, e quarantacinque centesimi di Modio. E quindi è stato, che mi sono attenuto a una tal misura.

dirigere. Fu il lodato Signor D. Gianvito Savio colui, che disimpegnò esattamente la commissione, ma la cesta non mi pervenne sino alli 20 di Marzo. Nella cesta ci avea un topo praticato un forame, e ne avea rosa più di una libbra e mezza di ulive, come dalla cavità, che ci aveva fatta, potei argomentare. Quando si colser dall' albero pesavan quaranta rotola, io le trovai appassite fino a pesar rotola trentuno, e un quarto. Le feci dunque bentosto strignere con la maggiore possibile diligenza, e con istraordinaria mia maraviglia ne ottenni ben trenta libbre, e ott' once di olio, dovechè un tomolo delle nostre ulive Ogliarole colte quì, e strette nel giorno stesso de' 20 Gennajo non ne aveano recato, se non se venti libbre, undici once, otto dramme, e trentadue acini. Vero è che le ulive di Venafro appassendosi, e semprеppiù maturandosi nella cesta dal dì 20 Gennajo fino al dì 20 di Marzo dovettero acquistar più dell' olio : vero è altresì, che il salarle fa che l' olio più si sviluppi, e si accresca ; ma trasandando le ulive, che erano state rose da' topi, come si è detto, e facendo conto, che macinate, e strette subito reso avesser libbre 28. libbre 29 di olio, la differenza tra esse, e le ulive Ogliarole è sì massima da invidiare il Paese, che ha sì proficua sorta di ulive.

Ma comechè io ben vedea, che su tal proposito una sola sperienza non basta, rimasi sempre col desiderio di poterla ancor replicare. E già mercè gli ordini

del Supremo Consiglio delle Finanze ottenuti a mie suppliche, fui su' principii del mese di Dicembre dell' anno 1787 graziato di 2 tomola di ulive di Venafro, l' uno di Resciola, o sia la *Sergia* delli Latini, l' altro di Aurina, o sia Licinia divisamente riposte, e sigillate in due ceste, che qui mi giunsero addì 21 del detto mese. Ma strette a parte ambedue partite, non corrisposero, che a ragione di trentott' once a stuppello. Erano però state colte, che appena appena avean cominciato allora a invajare. Le ulive Licinie, le ulive Sergie, come le Conzie, e le Cominie, il diceva Plinio non anneriscon, che verso gl' Idi di Febbrajo (1), perciò non furono da me trovate più oliose. Le nostre Salentine, se si stringano nello stesso stato di maturezza, in cui si trovavano le anzidette, raro è, che versino ventott' once di olio a stuppello. Ma la seconda missione, che poi mi fu fatta delle medesime colte dall' albero sul fin di Gennajo del 1788 riposte in due ceste con del fieno in fondo, e da' lati, e sopra, le quali qui mi pervennero a' 22 di Febbrajo niente affatto muffite, ma alquanto grinze, e col fieno asciuttissimo (per accertarsi del detto del Naturalista Romano, che *sunt contra humorem pugnaces*), dopo averle fatte restare

(1) *Differuntur etiam in Martium mensem callosae, contra humorem pugnaces, ob idque minimae, Licinia, Cominia, Contia, Sergia, quam Sabini Regiam vocant, non ante Favonii afflatum nigrescentes, hoc est ante diem sextum Id. Febr. Tunc arbitrantur eas maturescere etc.*

per quattro giorni in acqua, e lisciarsi, avendole fatte strignere, mi recarono le Licinie libbre 30, once 5, dramme 6, ed acini 15 di olio bellissimo, e le Sergie libbre 28, once 10, dramme 8, ed acini 45 (1). Dal che si vide confirmata la verità, che piucchè le ulive si accostano alla nerezza, maggior dovizia di olio anche acquistano, e che le ulive Aurine, o Licinie, o le Resciole, o le Sergie di Venafro sono notabilmente più ricche di olio, che non le nostre Ogliarole, le quali da noi venivano riputate per le più oliose tra tutte (2). Nel ricolto medesimo appunto del 1787 in 88 noi qui avemmo le ulive le più sane, e perfette, che mai vi fossero, e nel Gennajo fruttavano sino a quaranta once a stuppello (fruttato insolito, e raro), ma pur le ulive Venafrane le sorpassarono di cinque once, sei dramme, ed acini quindici ad ogni stuppello, che in una macinata formano libbre 45. Ma quanto poi

---

(1) Ma non erano state misurate esattamente in Venafro, bensì poste a scandaglio. Io trovai le Licinie di peso libbre 104, e le Sergie libbre 97. Ravvivate poi in acqua furono le Licinie scarso un tomolo, e le Sergie stuppelli sette, e due libbre e mezza. Le Sergie dunque mancavano di un buono mezzo stuppello. Perciò poi resero meno. Se come furono 97 libbre, fossero state libbre 104, quanto le Licinie, avrien dato libbre 31 di olio.

(2) Non in ogni ricolto le medesime ulive portano la medesima quantità di olio. Ci son degli anni, che macinate di fresco colte ne versano sino a sei staja per macinata, degli anni poi, che ne versano appena quattro. Ma tra tutte le sorte di ulive, le più oliose ne versano in ogni ricolto sempre più quantità. Così le nostre Ogliarole ne versan sempre un terzo di più delle nostre Cell.ne.

le sorpasserebbero , se si strignessero nel grado di maturità , che avevano le nostre Ogliarole in Gennajo ? Le Venafrane erano di colore appena rossonerastre , le nostre nera la buccia , e nera ancora la polpa. Perciò è , per quanto io m' immagino , che non mi resero once 49 di olio a stuppello , siccome al dir di Plinio rendeano , ma once solo 46 , perciocchè se fosser rimaste sull' albero sino al Marzo, si sarebbero senzammen provvedute di olio in più copia , persì a trascender le dette once 49. Tanto adunque egli importa di posseder cotal sorta di ulive , e però io ne ho introdotta la razza , siccome nel Capitolo X. della Prima Parte già dissi.

Nè solamente le Aurine, e le Resciole di Venafro, ma le ulive appellate in Peucezia Cilıne sorpassan anco la nostra Ogliarola nel quantitativo dell' olio ; anzi io ho osservato , ch' eziandio sorpassan le due Venafrane. Fin dacchè dal Signor D. Ermenegildo Pepe di Mola Sacro Oratore , ch' è somigliante a' Basilii , a' Crisostomi , e nel cui petto ferve maisempre l' Appostolico zelo, siccome in due anni , che ha predicato quì la Quaresima , abbiam veduto , fin dacchè , replico , io seppi , che le ulive Celine della Peucezia eran doviziosissime di olio , il pregai di pruova esattissima a rischiarare la verità. E già nel dì 16 di Gennajo del 1790 dentro due ceste ben sigillate ei mi mise con un cavallo da me espressamente speditoci due tomola di ulive Celine colte dall'

albero, e a piè del medesimo misurate a misura rasa, e pesate rotola 77 e tre quarti, e in una terza cesta un tomolo di ulive Pizzutole di peso rotola 38 e tre quarti, le quali, siccome dissimo (1), son le stesse, che i *Radii* delli Latini. Giunte quì alli 19, si ritrovarono scemate pochissimo del lor peso. Erano nereggianti, e la maggior parte rossonerastre con la polpa non ancor nera. Pure da me fatte strignere, contuttocchè le ulive Ciline, perciocchè dolci a mangiarsi, fossero state scemate da Fattojani: con tutto pure, che furono macinate in trappeto a giorno, e non avviato, pur vi versarono alla ragione di 46 once a stuppello, e le Pizzutole di once 40 meno una dramma. Ma ci è ancor di più.

Lo stesso Signor Pepe addì 21 del medesimo mese, cioè cinque giorni dopo di aver fatto corre, e spedite quì le suddette ulive, ne fece corre dal podere stesso, e dagli stessi alberi tomola diciotto, che colà in Mola premute al trappeto gli dierono venti staja Napolitane, ed un sedicesimo di olio, il che vale a dire, che da ogni stuppello ne ottenne quarantott' once, e quaranta grani. Tanto nell' uliva si accrebbe dal dì 16, al dì 21 il liquore. E ci è ancora più.

Poichè dovette in quell' anno venire ei quì per predicare la Quaresima, da me pregato per lettera, mi

(1) V. Par. II. Cap. I. Ulive de' Latini num. IX.

recò mezzo tomolo delle stesse Ciline, le quali strette non mi versarono meno di olio, che alla ragione di once 51 e mezza a stuppello; così esse aveano sorpassato la quantità prefissa da Plinio.

Non sono poi le ulive Aurine, e le Resciole di Venafro, e le Celine della Peucezia, che così strabocchevolmente trabocchin di olio, ma la uliva Broccanica di Tivoli (1), ma la Ritonella della Lucania (2) si estollono per tal motivo altamente, e dovrebber esser poste a pruova, per accertarsene. Sperimentate dovrebber essere parimente le ulive della Toscana, le quali benchè si colganvaje dall' albero, da ogni dodici bigonce, ciascuna bigoncia di 60 libbre di ulive, sogliono al dire del Signor Lastri versare 192 libbre di olio (3), che

---

(1) Sono accertato, che le ulive *Broccaniche* si vendono presso al terzo più care delle altre.

(2) Il Signor Marchese di Novi allorchè mi favorì le mostre di tutte le ulive della Lucania, segnò la rendita in olio sul cartoccio di ciascheduna. Or dove la altre le avea segnate — rende in olio due staja Napolitane, due staja e mezzo per ogni macinata di due tomola e mezzo l' una — nel cartoccio della *Ritonella* segnò — rende sino a quattro staja ogni macinata di tomola dua e mezzo. — Non disse però, se l' albero dia meno numero di frutta degli altri, o se abbia qualche particolare difetto, il che buon sarebbe, che si sapesse, siccome pure della Broccanica di Tivoli.

(3) L' Autore anonimo però della Memoria sopra le Ulive, stampata dietro il discorso del Signor Cavaliere Adami sulla necessità di accrescere, e migliorare l' Agricoltura della Toscana il più, che porti, che gli siano rese dodici bigoncia di ulive, son trenta fiaschi, non trentadue, come il Lastri assicura, che sogliono in Firenze fruttare, il che merita appuramento.

raguagliano ridotte alla misura di ogni nostro stuppello (1) ad once 43, dramma 1, e 52 acini, con tuttocchè macinate, e strette malissimo, come nella Terza Parte vedremo (2). Ma più di tutto dovriensi sperimentare le ulive della Provenza, di cui il Sieuve (3), dolendosi della cattiva comunale fattura del suo Paese, asserisce, che da ogni cento libbre di ulive ordinariamente si suole trarne sino a trentasette, e trentasette libbre e mezza di olio, che portate a ragione della nostra misura non montano meno di sessanta once, e dramme sette e mezza a stuppello, ovecchè egli accerta, che il suo mulino domestico le fa ascendere a quaranta, e più libbre, che montano a 64 once, e otto dramme a stuppello. Gran ventura per vero de' Provenzali, se è verdatiero il Sieuve, siccome ordinariamente non suole.

Comunque ciò sia non però, fino a che non si appuri il vero di tali specie, l' economia ci fa invito, ci fa violenza a moltiplicare le divisate nella maniera già detta nel dianzi citato Capitolo della Prima Parte. La Li-

---

(1) Ciò è facile a calcolarsi, poichè se dodici bigoncie di 60 libre di ulive l' una, o siano 720 libbre, danno libbre 192 di olio, si può veder aubito uno stuppello, che ne contiene circa libra tredici e mezza, quant' olio dà.

(2) V. Par. III. Cap. III.

(3) *Sieuve Memoire sur les Oliviers p. m. 99.*

cinia è una piccola uliva di carne soda di poca amarissima morchia, tenacemente, ed a corti pedini attaccata all' albero, di punta piuttosto tonda, che acuta, lunga linee 9, e grossa 5 1/2, che pesa circa i trent' acini; e il di cui nocciolo molto poco striato è la quinta parte del peso totale. La pianta, che la produce, è ramosa molto, di legno durissimo, che resiste alla furia de' venti, ed al peso delle nevi, di scorza è ruvida, ed ha del nerognolo, di foglia corta, e larga in ovale, e di color verde cupo. Mignola di tutti il più tardi, e 'l più tardi ancor lascia cadere il frutto, anzi questo si dee perloppiù svellerlo, o batterlo, perchè caschi. Nè uccello ci è che il desideri. Ma la pianta ama un terreno secco, argilloso, e freddo, onde son pochi i siti, che nel Salentino le sian confacenti.

La Resciola ha un albero, che grandeggia sopra di ogni altra sorta di Ulivo, e fa i rami dritti, e quasicchè perpendicolari. Le frondi son larghe, e di colore verde sbiadato. Si attaccan queste alli rami sì debolmente, che ad una anche lieve percossa ne cadon giù. L' uliva tondeggia, lunga linee 8, grossa linee 6, e in raguaglio di acini circa 46 ciascheduna. Riman rosseggiante fin quasi al termine dell' Inverno, e di polpa sempre biancastra. Il suo nocciolo pesa presso a undici acini, ond' è il quarto del peso total dell' uliva. Gli uc-

celli la mangian avidamente , perchè ella è dolce , tutta all' opposto della Licinia. La pianta vuol terreno pingue , e spazioso , adattissimo per noi Salentini.

L' uliva poi Cellina della Peucezia è da un albero per ordinario assai vasto , e le cui vermene pendono in giù , come i capelli di testa scapigliata. Soggiace esso sopra di ogn' altro alle impressioni delle nevi , e delle gelate. Ella è seguita troppo dal baco. Appena rosseggia è buona a mangiarsi. Ha figura ovale, come la Pasola ovale, ma qualcheduna viene talvolta formata a pendente. Lunga linee dieci , e grossa poco più di sette , pesa circa li sessanta acini , ma il nocciolo pesa tredici , ed è lievemente striato. Sta disegnata nella Fig. LIII. Tav. II.

Di queste tre adunque posso io per ora proporre la moltiplicazion dappertutto , ed io ne ho già introdotta la costumanza. Vedrò poi se tant' abbondanza, ch' essi hanno di olio ne' divisati Paesi dipenda dal sito , o da intrinseca lor proprietà , come io credo. Nel sito stesso di fatti vi sono delle altre varietà di ulive , le quali fruttano molto meno , siccome qui tra di noi un albero di nostra Cellina frutta meno maisempre di una nostra Ogliarola. Dovrò credere io forsi , che il suol Salentino cotanto addetto, e proprio agli Ulivi sia meno olioso degli altri ? E fino al segno , che altrove le ulive si forniscon di un terzo di più di olio , che non le nostre ?

Non so idearmela certamente. Quando anzi si avrà sperienza di altra sorta di ulive doviziose di olio del pari, che le tre dette, si potrà allora introdurle tra noi del pari, che esse, a vantaggio sommo della privata, e della pubblica economia.

CAPO IX.

Tutto l' olio, che si ha dall' uliva, vien dalla polpa della medesima, non ne vien punto dal nocciolo.

Ella è massima generale, e da tempi antichi non tra' Salentini soltanto, ma in diversi altri olearii Paesi già stabilita, che buona parte dell' olio venga dal nocciolo dell' uliva. E quindi è, che coloro i quali mangiano delle ulive appassite, o mezze, serban da parte diligentemente li noccioli, per mischiarli poi con le ulive, che si mandano nel trappeto, per macinarle. Il Signor Proposto Lastri di Firenze (1) calcolava co' pratici nell' arte olearia, che la loro macine solcata, la quale perciò non infragne, se non che la sola polpa, lasciando i noccioli interi, ed illesi, apportava il sette per cento di perdita in olio, a confronto della macine a dosso liscio, che infragne i noccioli. Io medesimo sono stato nel medesimo sentimento della Nazione, sì più, che a stritolar tra le dita una mandorla, o seme di uliva, le dita ne rimangono molto oliose.

Ma poichè negli Antichi io leggeva, che macinando le ulive non si stiacciassero i noccioli, perchè stiacciandoli, a loro detta, ne contraeva l' olio del vizio,

(1) V. l' Anno Rustico del medesimo pel 1782, *pag. m.* 51.

(2) Così Catone *de R. R. c.* 56. 57. Così Apuleio nelli Geoponici L. 9

oleum male sapiet : perchè in Firenze è costume la macine solcata, acciocchè si stiacci la polpa, ma non si stiaccino i noccioli, i quali sfuggono, e si salvano nelle cavità delli ivi incavati solchi : perchè di più il Signor Sieuve ritondamente asserisce, che da sette libbre Francesi, e due once (1), o sieno once in tutto cento quattordici di legno di nocciolo maciuati sotto la mola del trappeto ne giunse a spremere sessantadue once di olio, e che da tre simili libbre e sette once, o sieno in tutto once cinquantacinque di mandorle, o semi netti dal loro guscio ne ottenne trent' once, parendomi strana cosa, che il legno del nocciolo in se contenga tant' olio, e parendomi anche eccessivo, che i semi ne versasser cotanto, e di qualità così pessima, così caustica, siccome egli accertava (2), mi deliberai di proposito di vederne l' acqua chiara di tal faccenda, com' e' suol dirsi. Ma poichè la discussion di cotal punto, e l' esame dell' olio di sola polpa, e dell' olio di soli semi, e del Frantojo trovato a Stabia si trova esposto minutamente nella Terza Parte della Memoria sopra i sessantadue saggi di olio da me nel 1788 umiliati alla Maestà del Sovrano, mi dispenso qui di ridir tutto fil filo, sic-

C 19. Così a un di presso Columella L. 12. C. 50 : e così Palladio de R. R. L. 12. C. 17.

(1) Ognun sa, che la libbra Francese è composta non di dodici once, come la nostra, ma si di sedici.

(2) V. l' anzidetta sua Memoria P. 2. p. m. 65

come ivi sta esposto. Ridirò qui nondimeno, che dopo varie pruove, e vicende, macinando de' nudi, e spolpati, e lavati noccioli, legno, e mandorla, come ordinariamente succede, allorchè con la polpa si stiacciano insieme i noccioli, non mi riuscì mai di acquistar da loro niuna gocciola di olio. Nè rimacinandoli fino a tre, fino a sei, fino a nove volte, e bagnando i tritumi di acqua bollente, potei carpirne mai nulla di oleoso; sperienza questa, la qual finalmente fu da me replicata con l' intervento del Magistrato Economico, dell' Ecclesiastico, e degli Uffiziali di questa Regia Dogana, oltre parecchi altri intendenti dell' olearia, li quali increduli dell' evento, che io avea loro annunziato, voller coi proprii occhi chiarirsene, e rimaser persuasi, e convinti tutti, che con l' ordinaria manifattura non si elice dal nocciolo dell' uliva niuna gocciola di olio, onde quanto mai se ne spreme, tutto provvien dalla polpa; come potrà il Lettore a suo disinganno osservarlo dal certificato di questa Curia Vescovile inserito sul fine della suddetta Memoria. Quando alcun voglia rifar la sperienza stessa però avvertir dee primamente, che non rimangono attaccati a' noccioli de' bricioli di polpa, in ispezialtà se le ulive sono di nocciolo profondamente striato (al che non dovette il Sieuve badarci punto), poichè nel cavo di quelle strie vi riman della polpa, onde debbonsi con acqua calda replicatamente lavare, e con aspro panno di lana poi stropicciarli, acciocchè ri-

mangano netti, ed asciutti; e si deve pure, secondamente non istrignere i lor tritumi dentro gabbiuzzi di già antecedentemente avviati, perocchè dalle forti strette del torchio i giunghi di essi gabbiuzzi imbevuti prima già di olio sono costretti a rivomitarlo, e può darsi, che si creda, e si riceva per olio de' noccioli, quello ond' erano stati prima imbevuti. Così di fatti negli anni innanzi era a me due volte accaduto. Da circa sedici libbre di noccioli, io ne avea tratto sette once, e mezza di olio, ma olio, che poi m' avvidi esser stato gemuto da' due gabbiuzzi adoprati, i quali aveano servito prima a strignere delle ulive.

Non so se prima, o dopo, che io praticassi le divisate sperienze M. d' Amoreux ne stea facendo delle analoghe anch' esso, siccome ultimamente ho saputo dall' edizione del Tom. V. delle piante del Corso di Agricoltura dell' Abate Rozier migliorata, e ridotta in italiano da' Socii del Gabinetto Letterario di Napoli. E dal legno de' noccioli pesto in mortajo di ferro con un pestello di ferro pure, non gli riuscì mai di spremerne punto di olio. Bollita ancora la pasta non le sviluppò neppure un globetto. E però conchiuse, che il legno de' noccioli è un corpo estraneo non buono ad altro, che a depravar l' olio; e che quantoppiù è tritato, tanto maggiore ancora è la quantità dell' olio, che assorbisce.

Ma che il legno de' noccioli non contenga dell' olio, dirà taluno per avventura via, via, durissimo, e asciutto,

così, com'è, la comprende ognun, che non ha dell'olio, e fa maraviglia, che il Sieuve si abbia lusingato di darci a credere di averne tratto più della metà, che i noccioli non pesavano; pur la mandorla nondimeno, ognun può vederlo, che ne ha di troppo. Onde dunque avviene, che macinando i noccioli guscio, e seme, non ne versino manco goccia? La nostra macine comunale tritando i noccioli non li riduce in farina, o in pasta, ma sì in pezzetti, in minuzzoli, in tritumi, non meno i gusci, che i semi, e in tritumi li semi, e i gusci ridotti non posson dallo strettojo si ben calcarsi, e stringersi, che via ne gema dell'olio, che in se contengano. Questa verità fu ben conosciuta, e coll'osservazion confirmata dal Signor Paoletti Piovano di Villa Magna. Cercò ei con la lente nella sanza delle ulive, e trovò i minuzzoli dei semi interi (1). Perciò dovendo egli profferire il suo parere sulla costruzion di un nuovo Frantojo inclinò meglio, che la macine sia a dosso liscio per infragnere i noccioli, che solcato, per non infragnerli.

Che se il lodato Abate Rozier ci assicura (2), che avendo con un mortajo di ferro ridotto quasi in polvere il legno de' noccioli, da' quali avea fatto prima coglierne

---

(1) V. la direzione per la manifattura dell' olio del Piovano di Villa Magna, letta nell' Accademia de' Georgofili nell' anno 1778

(2) V. Rozier Lib. cit. Cap. XI. p. m. 130.

con diligenza rigorosa le mandorle o sane, o trite, che fossero state nello schiacciarli, e posta la polvere al vapore dell'acqua calda sopra un setaccio di seta, quand'egli vide la stessa polvere ben penetrata dal vapore, e molto inzuppata, la strinse forte nel torchio dentro un sacchetto di panno fitto, e sul liquor, che ne trasse, si distinsero alcune stille di olio, uguali a due, o tre lenticchie, ciò vede ognuno, che nulla non pruova, che nell' ordinaria tritura. o pressura possa dal legno del nocciolo trarsi punto dell' olio, non riducendo le macine, siccome abbiam detto, in polvere il legno, ma si in minuzzoli. Non ha la nostra macine comunale alcun modo nè poco, nè molto, che sia rotatorio, col quale far si potrebbe in qualche guisa ridurre in polvere il legno de' noccioli, ha un moto si progressivo; onde premendo schiaccia, e riduce in ischeggie, in minuzzoli, ma che polverizzi mai no. Oltracchè chi ci accerta, che scegliendo, e separando li gusci rotti non abbia egli pure mischiati col legno de' minuti frantumi di mandorle, per quanto rigorosamente sieno stati cercati, e posti da parte, li quali gli avessero date indi quelle due, o tre gocciole? Perciò egli è da attenersi meglio alle sperienze del Signor Amoreux, che a questa dubbiosa del Signor Abate Rozier.

Si può di fatti cavar dell' olio dalle mandorle, o semi di uliva, se ad uno ad uno diligentemente si rompano con un martellino li noccioli, e con la punta di uno snill-

ne tragga, e si ponga da parte la mandorla, per indi pestarla, e ridurla in pasta, e poi strignerla. Così io nel Gennaio del 1784 feci spolpare, e stropicciare, e lavare, e asciugare dieci libbre e mezza di noccioli, li quali erano il prodotto di circa cinquanta libbre di ulive (1). Ci stentò un uomo per otto dì, e ne nacque il peso di sedici once, e una quarta di mandorle, le quali da due Speziali, il Signor Serrano, ed il Signor Gionti, destinatici dal Signor Sindaco D. Geronimo Aragona, riscaldato prima bene un mortajo di marmo, ve le pestarono, e le ridussero in pasta fina, che postala in una forata di ferro ben riscaldata ancor essa, e foderata di carta sugante, tral calore di due braciere piene di fuoco le strinsero gagliardamente nel torchio, e ne scolaron tre once, e tre quarte di olio alquanto amaretto, e un po torbido (2), ma non forte, nè fetido, per allora. Da indi a un mese però si chiarì, e diventò fe-

---

(1) Non è qui a trasandarsi, che il solito è de' noccioli delle ulive, che molti siano senza la mandorla, la quale si trova consunta affatto, e rimastaci la solita pelliccina, che la vestiva. Ma tutti gli anni non se ne trova di vuoti ugual numero. Alcune fiate non più, che il 15 per 100, alcun' altre il 30, e tal fiata pure più della metà. Nè l' anno, che ce n' è più di piene, è quello sempre della maggiore abbondanza di olio nelle ulive. L' anno della suddetta sperienza ve n' eran di vuoti intorno al terzo; di talchè se tutti fossero stati pieni, avrebber dovuto darmi ventiquattr' once e mezza di mandorle, tanto calcolandosi, ch' esser dee il peso de' semi in tutto di cinquanta libbre di ulive, quandocchè gli abbiano tutti interi.

(2) Io stupisco come M. Rozier l' abbia ritrovato limpido, e del sapore, come l' olio di mandorle dolci. Forsi, che troppo pesta la pasta della mia

tido, come di sugna rancida, ed inforzò tanto da non potersi neppure accostare alle labbra.

Ad ogni modo pur nondimeno, poichè l' usuale manifattura dell' olio non riduce in fina polvere i noccioli, nè riduce in pasta le mandorle, ma sì in minuzzoli (1), dalli quali la compressione non giugne a spremer dell' olio, che esse contengono, resta certo, che tutto l' olio, che si ha dall' uliva, vien dalla polpa della medesima, non ne vien punto dal nocciolo. Se di fatti ne venisse porzione di quel della mandorla, l' olio che si trae sfacciando i noccioli insiem colla polpa dell' uliva, cangerebbe fra brieve tempo natura, perchè l' olio resinoso, e inforzato, e putente della mandorla, a guisa di un corruttivo fermento lo farebbe degenerare.

---

sperienza ne andò via sciolta porzione con l' olio? Forsi perchè le mandorle delle sue ulive eran dulci, e le mie amare, l' olio ne contrasse il sapore? Io in somma non so che dirmene.

(1) Ciò si può osservar nella sansa delle ulive. Il Piovano di Villa Magna medesimo dice di aver con la lente osservatoci i minuzzoli delle mandorle, anzi delle mandorle intere.

CAPO X.

Se sia meglio di cor tutte insieme le ulive dall' albero od a misura, che il vento, e la maturezza le fan cadere.

Merita in vero una minutissima discussione, se torni meglio alla privata, e alla pubblica economia di cor le ulive dall' albero con le mani, o pure bacchiandone con canna, o con un lungo vincastro li rami, o di aspettare, che per vento, o per maturezza sieno venute giù, per andarle da volta in volta cogliendo. Gli Antichi tutti Greci, e Latini (e gli Ebrei puranco (1)), a pigliarne norma da' libri loro, che ci son rimasti, aveano costume di corle con mani dall' albero, e tutti gli Autori, che parlan di tal materia, non inculcano, se non ciò, descrivendo, per epoca di maturità, quando son vaje, e quando cominciano a nereggiare; il che appunto accadea nell' ingresso del mese di Dicembre. *Prima olivitas est initium mensis Decembris*. Veggiam noi di fatti un rame nel Montfaucon (2), dov' è il basso rilievo di un marmo, in cui vedesi disegnato un Contadino sur una scala appoggiata a un albero di Ulivo, che ne sta brucando le uli-

---

(1) Come rilevasi dal versetto ventesimo del Capo XXIV. del Deuteronomio.

(2) V. Montfaucon l' Antiquitè expliquè Tom 3 P. 3 pag 367 Tavol. 196.

ve. E si osserva, che il Contadino va vestito con un cappotto a cappuccio, per si difender dal freddo (1). Così del pari oggigiorno li libri tutti, che ne favellano, raccomandan di corle dagli alberi con le mani, non di aspettare, che caggian dagli alberi da sestesse.

Sebben però i libri tutti così ci dicano, nondimeno non è a immaginarsi, che i Greci, e i Romani cogliesser tutte così le ulive. La premura anzi, ch' essi ci fanno di non aspettare, che vengan giù da sestesse, ci dà bastante motivo a conoscere, che aspettassero, ch' esse cadano. Fino in fatti al Dicembre, e per sino a tanto, che durava il brucar le ulive, i venti, e la maturezza ne facean perlomeno cader la metà, la quale coglieasi da terra, e serviva a far l' olio, che appellavasi *Oleum caducum*, *Oleum maturum*, *Oleum Romanicum;* olio, valeva a dire, di annona, siccome l' olio di ulive, che si coglieano dagli alberi lo diceano *Oleum viride*, *Oleum strictivum*, *Oleum ad unguenta*, e 'l vendevano pressocchè il doppio dell' olio caduco (2), e però non era, che delle persone più culte, più ricche, e più schifiltose. Noi per contrario da' tempi antichi, ed immemorabili siamo usati di coglier le olive, che si

(1) Nell' antico rustico Calendario Romano, che esiste nella Biblioteca Farnesiana infatti nel solo mese di Dicembre si legge *Olivam legerat.*

(2) *Viridis autem notae conficere vel maxime expedit, cum et satis fluit, et pretio pene duplicat domini reditum.* Columell. L. 12 C. 50.

trovan cadute, ed appianar poi colla zappa, e purgar di ogni erba il terren sottoposto all' albero, e stendere un' aja intorno, fornendola con un ciglioncino, che serva di ritegno alle ulive in caso di pioggia, e tornarci poscia da tanto in tanto a cor con le mani da terra una ad una le ulive, che son cadute. Così abbiam sempre le più mature, e per conseguenza abbiamo ancor le più oliose. Ma e qual guasto, qual perdita non cagionano in questa guisa gli uccelli, e gl' insetti, e i topi? E quante ulive de' luoghi scoscesi, e de' luoghi declivi non traggon seco le piogge a' pantani, alle paludi, ed al mare? Perciò il proverbio, che *chi vuol tutte le ulive non ha tutto l' olio*, perchè le coglie dall' albero pria che se ne fosser bastantemente fornite. e *chi vuol tutto l' olio non ha tutte le ulive*, perchè aspetta, che caggiano per raccorle, ed in conseguenza in balìa degli uccelli, degl' insetti, e de' topi.

Per veramente saper quanto è il consumo, che fan gli uccelli, gl' insetti, e i topi delle ulive cadute, io nel dì 28 di Gennajo del 1782, fatta avendo da giorni prima appianare un' aja con un ciglione ben alto all' intorno dentro un' Uliveta, donde la pioggia per altro non ne potea trascinar via veruna, vi feci spargere tre stuppelli di ulive quel giorno stesso colte da terra, che pesate, e numerate in mia presenza state erano libbre 40, ed 8 once, ed ulive num. 10027, e lasciate colà alla ventura sino al dì 27 del Febbrajo seguente, le feci di

nuovo cogliere. Se ne trovarono 494 ridotte al nudo nocciolo solamente , ed 8534 moltoppiù grinze , e appassite , che non erano , quand' io ve le feci spargere , e molte pure tra esse o beccate da uccelli , o rose da insetti chi pel quarto, e chi per la metà della polpa. In trentun giorno dunque della quantità solo di 10027 ulive n' era ita già male 1494 , che fan per lo meno il settimo del primo numero , senza dire la deficienza di polpa , che si trovò in molte delle restanti. Replicai poscia la stessa pruova nel Gennajo del 1786 , e nel Dicembre del 1787. La prima di queste due volte erano quattro stuppelli di ulive , che pesavano libbre 53 , in numero di 13020 quelle, che io sparsi nell' aja , e dopo un mese si ridussero a numero 10984, con la mancanza val dire di presso al sesto : e l' ultima erano tre stuppelli di peso libbre 40 , e di numero 9231 , che dopo ventisei giorni si ridussero al numero di 8111 , e val lo stesso mancanti di presso al settimo. Ed ognuna di dette sperienze fu eseguita in luogo , ed aja diversa.

Gli uccelli in fatti, noi già lo dissimo (1) , ne son ghiottissimi , come i Tordi , li Merli , li Colombacci , le Gazze, le Gabbiane, ed altri. Gli Stornelli poi sopra tutti, dove si avventino ad un Uliveto , che ne abbia di assai cadute , sovente accade , che a guisa di scope ne

(1) V. P. 1. C. 8. Art. 6. Not. 26.

spazzino l' aje perfettamente (1), e i nottivori topi, e ne mangiano, e ne portan via quantità nelle loro buche topaje, per riserbarsele ne' bisogni; ed il dico pure per esperienza. Era già presso a un mese, che si era terminato affatto il ricolto di ulive del 1784 in 85, quand' io nel Gennajo facea divegliermi una mia terra incolta circondata di Ulivi, ed i contadini passando il terreno rinvenivan da tanto in tanto delle buche topaje con entrovi delle ulive non poche. Da una sola ne contarono nientemeno, che 289 (2). Tutte codeste perdite adunque dimostran piucchè verace il divisato proverbio Toscano: *chi vuol tutto l' olio, non ha tutte le ulive*. Ma non pertanto diremo forsi, che torni meglio alla economia di corre le ulive dall' albero, e macinarle, senz' attendere, che caggiano via via da sestesse? No per mio

---

(1) Sovente accade, che tutte coperte le aje di ulive cadute nelle campagne di Taranto, quando poi vi si va a coglierle, si ritrovino le aje medesime nette, e spazzate dagli Storuelli. Così gli anni dietro mi assicurava in una sua piccola Memoria su tal proposito il saviissimo Cavalier Tarantino Signor D. Ignazio Maria Marrese, oggi degnissimo Amministratore delle Regie Dogane di questa Provincia di Lecce.

(2) Tanto è vero come cantò Virgilio, Georgic. L. 1, che

Saepe exiguus mus
Sub terris posuit domos, atque horrea fecit.

Il Signor Buffon parimente osservò, che delle ghiande seminate i topi ne trafugavan gran quantità. Avendo fatto più fiate scoprire alcune di loro buche, fu sorpreso di vedere in ciascuna un mezzo stajo di ghiande ammucchiate. E così accade certo di tutte le piccole frutta, che posson servir loro di alimento. V. Buffon Storia Naturale Supplemento Tom. 3 p. m. 313.

avviso, no certamente. Che se si è dato voga, e credenza cieca all' altro proverbio: *chi vuol tutte le ulive, non ha tutto l' olio*, allorchè davvicino si esamini ben la materia, si troverà, che cogliendole dall' albero, non si han tutte le ulive nemmeno. Oh quante sfuggono all' occhio, e alla mano delle donne, e degli uomini, che le svelgon da' rami! Io, che annualmente ne ho fatto corre di molte, dir posso con verità, che ne rimangon se non la decima, la quindecima certamente. Siccome soprattutto ve ne sono tante di verdi ancora, si sottraggono esse alla vista, e allor quando poi si anneriscono, allora il vento sparge l' aja sottoposta di ulive, che non si sa quasi donde ci sieno venute. Le sanno troppo ben ritrovare su gli alberi quelle donne, e quei fanciulli, che vanno respigolando negli Uliveti brucati. E quindi fu, che vietava la legge agli Ebrei di guardarci più sopra gli alberi, donde avean colte le ulive, acciocchè le restanti fossero la porzion della Vedova, e del Pupillo (1). Ecco dunque, che intorno alla metà di quante ne vanno preda degl' insetti, degli uccelli, e de' topi, per chi spettà di corle a suo agio, dopocchè sieno venute giù da sestesse, si perda pure brucando l' albero. E laddove, e per chi sia costumanza bacchiarle, non dico con pertica, che ciò farebbe un

---

(1) *Si fruges collegeris olivarum, quidquid remanserit in arboribus, non reverteris, ut colligas, sed relinquas advenae, pupillo, et viduae.* Deuteronom. c. XXIV. versic. 20.

notabilissimo danno alla pianta, onde anticamente vietato era per legge: *Oleam ne stringito, neve verberato*, ma con canna, o con un vincastro, e con l'arte di non percuotere di fronte li ramuscelli, ma obliquamente, acciocchè non se ne faccia cadere, che pochissime frondi, nè i ramuscelli, i quali son la speranza del nuovo frutto per l'anno appresso, laddove replico si usi così di bacchiarle, quante ulive vanno sparse qua, e là, e disperse fra l'erbe, e i solchi fuori della circonferenza dell'albero? Perlocchè in quanto alla perdita delle ulive, par, che nell'uno, e nell'altro metodo l'inconveniente sia poco meno, che pari. Oltracchè si può far riparo, che tante ulive non siano preda degl' insetti, degli uccelli, e de' topi, quando il Padrone non trascuri di corle appena, che son cadute. Io conteggiando la perdita, che così frequentando la coglitura si evita, trovo, che per lo meno equivale alla spesa, che si fa alquanto maggiore rivisitando allo spesso gli alberi, per ne corre le poche ulive cadute; ned è punto esaggerato il detto volgare quì tra di noi, che *la fica, e la ulia vuole essere colta ogni dia.*

Fosse vero egli almeno, che slattata presto la prole, cioè colte le ulive dall'albero il Novembre, e Dicembre, riconcentrando esso in se la sua vigoria s'inducesse a produrre ancor l'anno appresso, siccome molti animosamente il promettono, ma per quanto il Signor Abate Rozier ne dica, prendendo regola dagli

altri alberi, nè questa dell' allevare alla lunga il suo frutto, nè quella della potagione in ogni due anni è la ragione, per cui l' Ulivo se dà un anno il suo pieno, non produce poi nulla nell' anno appresso. Noi ne ignoriamo il vero perchè, ma è però certo, che gli Ulivi non usati ned alla scure, ned al falcetto non sono fruttiferosi, che un anno sì, ed uno no; nè quelli d' onde suolsi brucar le Ulive il Novembre, e il Dicembre portano frutto,. nè sogliono mignolare l' anno dopo della raccolta, così avendo io per più anni osservato. Non è perciò questo un motivo di brucar le ulive, e non lasciare, che l' albero le mandi giù a misura, che si maturano (1).

Oltracciò poi degna di riflession troppo seria è la spesa di soprappiù, che ci va nel coglier le ulive vaje dall' albero, e maggiormente, perchè tra di noi non si ha, nè sa acquistarsi la pratica di corle, e senza lasciarle punto scappar di mano, o vuotarle dentro un paniere, che tiensi appeso alla scala, o pur di riporle in seno. Il perchè cadono per verità sopra tende, che anticipatamente si stendono sotto l' albero, ma e' vi fa d' uopo di donne, le quali le mondino delle frondi,

---

(1) Avvien però qualche fiata, ma assai di rado, che si abbia un pieno ricolto di ulive nell' anno appresso, che se n' è avuto uno somigliante. Così è fama, che qui successe per tutto negli anni 1733, e 1734. Io medesimo ho veduto quattro alberi in un mio podere avere seguitamente tre anni ubertosità di raccolta. Ma questi però son casi da segnarsi *albo lapillo*.

de' fuscellini, e delle abortive, e delle patite, che vi si trovano mescolate, e poi girino intorno l'aja, per raccor quelle, che son cadute fuor delle tende, manipopra tutta, che supera l'ordinaria spesa per corle da terra cadute spontaneamente di nientemeno di venticinque, o trenta carlini a ogni macinata. A cui se si aggiunge, com' egli è giusto, la enorme perdita, che si fa in olio, strignendo vaje, e non nere le ulive, siccome altrove abbiam dimostrato, va in conseguenza manifestissima, che nè la pubblica, nè la privata economia non permettono, che le ulive si colgan dall' albero tutte insieme.

Si perderà dunque, dirà taluno, la manifattura dell' olio fine all' usanza di Aix? No certamente, no; perch' egli è necessità di dispogliare fin dall' Autunno quegli alberi, i quali o perchè sono in situazion ripida, od a pendio: o perchè si trovano sulle siepi, che fan bordone, e riparo a' canali, onde corre l' acqua piovana, che tende al mare: o perchè pendono i loro rami su delle pubbliche strade, dove le ulive son peste, e acciaccate da chiunque passa: o perchè in sito basso le piogge le inondano, talchè le ulive rimangono immerse in acqua sino a' principj di Primavera, assai meglio è, che a qualunque spesa ne sieno colte le ulive dall' albero, anzicchè vadano miseramente perdute. Nè sono pochi in vero gli Ulivi, che per tal motivo esser deono opportunamente spogliati del loro frutto. Quandocchè se

ognun ci ponesse la cura, che si richiede, ei darebbero, per mio giudizio, sufficientissima la provvista così dell' olio Onfacino, come dell' olio di ulive vaje, olio fine. Ma fa gran maraviglia, nè può intitolarsi, che cecità, e stupidezza quella de' Padroni, i quali son tutti lieti dal veder cotali alberi co' rami curvi pel frutto, e si rimangono poi con le mani in mano, e sono indolenti, allorchè loro non ne tocca neppur la decima, tutto il resto rimanendo portato via dalla corrente dell' acque, o pesto dal calpestio di chi passa, o quà, e là dissipato.

CAPO XI.

Se convenga di corre , e strigner le coccole di Oleastro.

Noi già l' abbiam detto (1), che tante par , che si trovino varietà di Oleastri, quante in fatti ve ne sono di Ulivi. Se l' Oleastro vien dal seme di nocciol di uliva , che non trovandosi nel suo clima , e terren natìo , o in terreno , e clima simile a quello , perloppiù vi traligna , e vi nasce Oleastro , ritien però qualche cosa della natura , e dell' indole della pianta , del di cui seme egli nasce. Un Oleastro , il quale provvenga dal seme , per esempio , di uliva Ogliarola , non può certamente , io credo , produrre una coccola , che somigli un' uliva Corniola , od un' uliva Mennella , ma alla figura , al colore dee somigliare la stessa Ogliarola ; e così delle altre. Di questa guisa ho osservato l' Oleastro di uliva Ogliarola , quello di uliva Cellina , quello della uliva Corniola, quel della uliva di Spagna, e quel persì della uliva Albigera , e ne ho strette di ciascuno le coccole a parte. Così mi è avvenuto di accorgermi, che le coccole di Oleastro , siccome sempre sono più picco-

(1) V. P. I. Cap. V.

le, e men polpute della lor madre uliva, non ritenendo ordinariamente, che le due parti di polpa, ed una di nocciolo, così non si recano in olio, che alla proporzion della terza parte di quanto ne porta seco la stessa lor madre uliva. Le coccole di Oleastro Ogliarolo ne dan fra le dieci, e le dodici once a stuppello: quelle dell' Oleastro Corniolo fra le sette, e le otto: quelle dell' Albigero fra le nove, e le dieci. E se alcuna vi è, che ne versi più delle dodici once, è senzamen provveniente dal nocciolo di alcuna sorta di uliva, la quale ridonda di olio più della nostra uliva Ogliarola, o pure non è un Oleastro, ma è un Ulivo natoci tale spontaneamente, siccome qualche fiata addiviene.

Non è dunque la lontananza dell' abitato quella, che ritien la povera gente di andar nelle selve, e ne' boschi a cor delle coccole di Oleastro, siccome nell' Enciclopedia si dice, ma è primamente che la picciolezza delle coccole rende disagevole, e poco quantitativa la coglitura, ed è in secondo la pruova sperimentale, che si ha del pochissimo olio, che se ne ottiene. Non ci trova dunque la povera gente il suo conto di coglierne. E sono eziandio difficilissime a maciuarsi, perciocchè il nocciolo suol essere assai più duro, che quel delle ulive, e poichè esso è picciolo, suole formarsi a strato sotto la macine, la quale vi passa su senza infragnerne, se non che rado qualcuno. Del resto l' olio è tenuissimo,

fosse amarissimo, nè buon per altro, che ad uso medico (1).

(1) *Tenue id, multoque amarius, quam oleae, tantum ad medicamentum utile.* Plin. loc. c.

CAPO XII.

De' Bachi, che sono infesti all' uliva: di quant' olio ci privino, e se ci è rimedio ad isterminarli.

Sul fin dell' ultimo Capitolo della Prima Parte parlando del Baco minatore sì pittorescamente descritto dal Signor Bernard, io diceva parermi impossibil cosa, che un Baco tale rodesse il gruppo di filamenta, le quali per la cima del nocciolo vi entran dentro, recando il mantenimento alla mandorla dell' uliva; e per quel forellino s' introducesse nel cavo del nocciolo, per ivi della mandorla stessa nutrirsi, pasciuti quindi della quale, e per la via stessa ne risalisse e sbucasse fuori, in tempo della cui uscita l' appiccagnolo dell' uliva si distaccasse, ond' ella cadesse via verde ancora. Ma di un tal punto mi riserbai di parlarne nel presente Capitolo. Dico ora adunque, che una tal caduta dovuto avrebbe sortire, allorch' ei si faceva strada, ed entrovvi dentro, non quando per la medesima strada egli risaliva a sbucarne fuori. Roso in fatti l' appiccagnolo appunto dove si attacca all' uliva, non so vedere, perchè la medesima potesse rimaner pendente sull' albero.

Non mi è mai poi niuna volta accaduto di ritrovare un tal baco della figura dal Signor Bernard descritta. L' ho sempre visto di colore albiccio, non lustro, sempre rannicchiato intorno a se stesso, e quasicchè morti-

cino , nè formato da dodici anelli , com' ei il descrive, ma sibbene di sedici , per sospettare, che il chiarissimo Autore non siesi giammai imbattuto a osservare il baco da me osservato , ned io l' osservato da lui. Il baco da me osservato non l' ho potuto mai indurre a gustar nè la foglia dell' Ulivo , nè la mandorla dell' uliva , nè la polpa della medesima, ma sempre così curvo ad anello, e così dormiglione se n' è rimasto fino al morirne fra due giorni , o al più tre , ond' io credo , che sia la larva di qualche farfallina , la quale in tempo , che il nocciolo è appena ancor membranoso , cioè nel Luglio, ami di forar col suo dardo esso nocciolo a deporvi un uovo , che poi schiudendosi si nutrisce della mandorla , e arrivato il tempo di formare il suo bozzolo cerchi la strada di scappar via. E poichè l' asilo dov' egli è nato, e cresciuto, è tutto osseo , fuorchè nella cima , dond' entra , quel gruppetto di fili destinati a nutrir la mandorla , di quivi come parte moltoppiù tenera , e permeabile , rodendo si faccia via , e scappi fuori del nocciolo , il quale roso , e staccato , l' uliva necessariamente ne cade giù. Mi è avvenuto in fatti una volta di trovar un nocciol di uliva Corniola , non già forato alla cima , ma sì alla pancia, dond' era senza dubbio scappato via fuori il baco. Più che tanto io non so pensar su tal fatto.

Nè vero è , che le ulive tutte , le quali cadano la state , cadano per somigliante cagione. Dacchè ogni

gocciola di liquore non ritragghiamo), ma perchè non rimaser esse sull' albero a guernirsi di polpa, e di olio sino alla totale loro maturità, noi ci soffriamo la perdita per lo meno de' tre quarti, de' quattro quinti. Meno male però, che non sono molte le ulive, che per tal cagione cascan dagli alberi acerbe. Un pugno, due, tre pugni al più appiedi di ciascun albero può trovarsene (1).

Tanta, o a un di presso la stessa fosse la perdita di olio, che ci cagiona quell' altro baco, che nasce fra pelle, e nocciolo dell' uliva, e così rodendo costantemente si fa innanzi strada, pascendosi della polpa, e dell' olio. Ned è, che poche ne sieno infette, siccome poche sono le magagnate dal baco testè descritto; ma in alcuni anni son tutte tutte, e talvolta ancora succede, che non un sol baco annidi dentro ogni uliva, ma due, ma tre, ma talvolta quattro, seben ciò succeda piuttosto negli anni di scarso, che di abbondante ricolto; quasicchè mancando il numero delle ulive al numero delle mosche, queste deono di forza deporre il lor uovo anche in uliva, ch' era stata antecedentemente scelta per nido al baco di un' altra mosca.

---

(1) Scrivea Teofrasto (de caussis Plantar. L. 5 c. 13) *Olivae si sub cute vermes nascantur, pereunt, quoniam penitus adimuntur*, locchè è falsissimo perlopiù, *sed si ipso nucleo, augentur. Caro enim non tangitur*, il ch' è più che falsissimo, come abbiam veduto.

Allorquando io di proposito impresi le mie ricerche olearie (nel 1779), ignorava io di chi fosse larva un tal baco. Non mi era pervenuta ancor da Marsiglia la Memoria del Signor Sieuve sulla maniera di garantire le ulive dalla morsura degl' insetti, che mi pervenne poi nell' Agosto del 1780. Io cercai dunque chiarirmene. Il baco è somigliantissimo a' vermiccioli, che sogliono osservarsi nel cacio. Così lustro, così schifoso, e quasi pure così irrequieto. Il Sieuve lo vuol composto di cinque anelli, ma il vero è, ch' è di sette: lungo presso a due linee: con la testa di color castagnino, e con la bocca a tenaglia. Dopo di esser vivuto a spese dell' ulive intorno a quindici giorni, cibandosi della polpa, e dell' olio, si grinza un poco, si abbrevia, si tace, e della sua pella si forma un guscio ovale, mostrante taluno una piccola striscia nera nel mezzo. Così riman delle volte fin dieci, o dodici giorni, e delle volte fin trentacinque. Addì 4 di Agosto a me accadde una volta di trovar quattro bachi entro di quattro ulive Orchiti; che posti in serbo poi schiusero a' 12: è accaduto anche a me di porre in serbo in Novembre di molti bachi, che si cangiarono in nimfa, nè schiusero poi, se non dopo ben trentacinque giorni. Secondo dunque il grado di calore, ch' è nell' aria, si cangian più, o meno presto nel loro insetto perfetto, ch' è una moschettina non di struttura somigliante ad un ape, siccome il Sieuve ce la dipinse, ma ad una

vespina, di cui la testa si attacca quasi per un sottil filo al corsaletto, e per un filo simile il corsaletto col ventre. Tutto il suo corpo è screziato di piccole macchiuzze color dorè, frammischiate con qualcuna bianchiccia, con due ale finissime trasparenti, delle quali quasi sempre fa giuoco, anche camminando. La femmina ha il ventre più grosso alquanto del maschio, dalla cui cima ella spinge fuori un pungiglione, col quale fora l'uliva, e vi depon l'uovo, forame il quale ben presto si cicatrizza, ma che un occhio attento ne scorge in ogni tempo il vestigio. E questa moschetta è la nemica micidial dell'uliva, o piuttosto nemica nostra, poichè ci fura una buona parte dell'olio, ch'era per noi destinato, e quel, che ci lascia, lo fa sovente degenerare di tal che è rancido, fetido, e così denso, che non si distinguerebbe dal sapone molle.

Non si può dir veramente a quanto una tal perdita ascende, poichè è maggiore, o minore a misura, che il baco assale più, o meno presto l'uliva. Siccome esso ha d'uopo di una medesima quantità di polpa, per arrivare al punto di potersi cangiare in ninfa, ne ha d'uopo per esempio di cinque grani, s'egli nasce nell'uliva in Agosto, quando la medesima appena ne ha dieci, o dodici in tutto, è chiaro, che spogliandola di cinque, lascia una gran quantità di superficie di nocciolo denudata, onde la pelle corrispondente se ne

dissecca, e divien quasi un' escara, e gli orli interiori della polpa s' inaridiscono, e tarlano; ma se gli stessi cinque grani di polpa per nutrimento del baco si tolgano dall' uliva in Novembre, sarà piccola la breccia, che farà il baco, poichè allora l' uliva ne avrà perlomen venticinque, ond' essa non ne patisce così gran piaga, e dannosa, come l' avrebbe patita in Agosto. Quantoppiù dunque tardi è deposto l' uovo dentro l' uliva, tanto meno anche è il danno, ch' ella ne soffre, perchè i cinque granì di polpa, che ha d' uopo il baco ad alimentarsi, si contengono in poco spazio della medesima, onde poco di nocciolo ne riman denudato, e più assai piccola è la piaga, che vi si fa. Per contrario, se nel Luglio, o nell' Agosto, o in Settembre è deposto l' uovo, questo schiudendo, acciocchè indi il baco vi trovi la quantità della polpa necessaria ad alimentarsi, dee girar quasi il nocciolo tutt' intorno, di tal che altro quasi non sopravvanzi, se non la pelle, ed il nocciolo. E quindi le ulive tarlate, e risecche vengon giù a terra in Settembre, o in Ottobre capaci appena di versare uno stajo, o uno stajo e mezzo di olio, che vale a dir con tre quarti di perdita, o con quattro quinti di quanto rimaste illese ne avrebbero a lor tempo versato.

Volle il Signor Sieuve accertarsi con la sperienza di quant' olio fossero prive le ulive bacate, onde ne colse una data misura (ma mancò di dinotare in qual

mese precisamente eseguisse tale sperienza), che pesarono trentacinque libbre di Francia, e tredici once: colse poscia una pari misura di ulive sane, e pesarono libbre quarantadue. Tralasciò però di numerar le une, e le altre separatamente, che sarebbe stato assai meglio. A ognimmodo prese trentacinque libbre, e tredici once di ulive sane, e le strinse a confronto delle bacate; ma dove le bacate non gli produssero, se non sette libbre, ed un' oncia di olio, le sane gliene versarono dodici libbre, e tre once, alle quali aggiunta un' altra libbra, e quattordici once, che gliene dierono le sei libbre, e tre once di ulive sane, ch' eran sopravvanzate dal peso delle ulive bacate, si avvide chiaro, che nella misura delle ulive bacate aveano i bachi consunto sette libbre di olio, o sia la metà di quanto esse doveano contenerne

Io però mi son diportato diversamente nel calcolare quant' olio assorbisce il baco, per si nutrir nell' uliva. Supposto, che in essa non vi si allevi, che un solo baco, come d' ordinario intravviene, e l' uovo non ci sia stato dalla mosca olivaria deposto, se non nell' entrar di Novembre, certo è, che nascendo esso si pascerà di polpa, e con essa insieme dell' olio, il quale poichè sul fine di questo mese suol nell' uliva Ogliarola corrispondere all' intorno di cinque staja per macinata, tanto di olio mancherà dall' oliva, quanto la polpa mancante ne avea seco. Per saper dunque quanto di

polpa distruggesse il baco per la totale sua nutrizione, io nel primo dì di Dicembre del 1779 scelsi una ad una da uno stuppello di ulive, che era pesato libbre tredici e mezzo, ed erano state di numero 2998 quelle, che manifestamente aveano avuto, od aveano il baco, e furono 1884, di peso libbre otto. Le rimanenti 1114 erano più lisce, più grossette, e di colore più lustro, e pesarono cinque libbre e mezza. Raguagliando dunque il peso, che dovuto avrebbero aver le bacate a proporzione del peso delle 1114, trovai, che dovuto avrebber pesare nove libbre, e quattr' once, e però mancavan di sedici once, le quali eran ite certo consunte per nutrimento de' bachi; alla qual mancanza aggiugnendo almeno un altro granello ad uliva, poichè dentro le medesime esistevano ancora o i bachi, o le loro nimfe, od i loro gusci, od i loro escrementi, siegue, che effettivamente mancava il peso di diciannove once, una dramma, e ventiquattro granelli di polpa. E poichè è mia osservazione, e sperienza, che sul fin di Novembre la polpa dell' uliva Ogliarola, quando non sia nè troppo turgida dalla pioggia, nè troppo avvizzita da' tempi boreali, o da siccità, contien di olio il quarto del suo peso, è chiaro, che le once diciannove, dramma una. e grani ventiquattro di polpa mancante doveran dar nientemen di once 4, dramme 7, ed acini 51 di olio. A supporre adunque, che uno stuppello di ulive bacate sia formato da numero 3500, dacchè son più piccole

delle illese (1), siegue, che ogni macinata contenga il numero di 252000, le quali mancanti di un granello e mezzo di lolio per ciascheduna non sommano meno di numero 630 once di olio, o sia di un nostro stajo, una pignatella, undici once, e una quarta, perdita, che non uguaglia la metà di quanta ne calcola il Sieuve, ma che per se stessa è enormissima. Oltracchè però non dice egli nè il quando fece la sua sperienza, nè se uno, o più bachi aveano in corpo le ulive; egli conta pure che il baco succia con la sua tromba l' olio della polpa, che gli è vicina, locchè se vero è, certamente la perdita ascende a maggior somma.

Nè si domandi poi della condizione dell' olio di cotal sorta di ulive. Noi lo sperimentammo nel ricolto del 1790 in 91. Torbido, feccioso, sovente di sapor forte, e che sente del mucido, e del muffito, difficilissimo a contentare il mercante, perchè talora addensato non altrimenti, che il sapon molle. Non tutti gli anni di ulive bacate per altro l' olio vien di sì pessima qualità. Lo veggiamo nell' an corrente 1792, in cui le ulive bacate fino dal fin di Luglio, e di Agosto: sprovvedute di polpe dalla ostinatissima penuria di pioggia: ricotte da cocentissimi Soli, che si provarono nell' Ottobre: risecche affatto da venti aquilonari, tutte quasi

(1) Io ho sempre osservato, che le ulive bacate sono anzi più piccole, che più grosse delle ulive illese, nè il loro nocciolo è più grosso del naturale.

venute giù a terra nell' Ottobre, e Novembre, quantunque ogni macinata ne contenesse il doppio di quanto gli altri anni soleano delle medesime contenerne, versano appena le quattro staja e mezzo di olio (1), ma di qualità sopramodo squisita.

È generale opinione tra' Salentini, ed in altri olearii Paesi, che dove ci piova abbondantemente nel Luglio, le ulive deono venirne col baco, e nel Luglio in fatti ci piovve dirottamente quest' anno; ma quale attinenza la pioggia con la moltitudine delle mosche olivarie? Egli ve n' è stato, e ve n' è di tante, che se n' è viste, siccome a sciami, intorno alle granate, e intorno a' fichi, che si eran fessi.

Dicea Teofrasto da un' altra banda, che dove in tempo di Arturo (2), cioè nel Settembre cadano delle piogge copiose, son esse il rimedio contro de' bachi: *Prohibent illas flatus, et pluviae, quae fiunt sub Arcturum.* Ma questo pare un bel sogno. Io ben mi ricordo degli anni col Settembre piovosissimo, e ventosissimo, e le ulive generalmente co' bachi.

Felice intanto chi avesse la sorte di scoprir un rimedio, che ci preservi, e ci liberi da tal peste.

---

(1) Non è di facile appuramento il quantitativo dell' olio, che in tempo dalla ricolta versan le ulive. Tutti dicono di servirsi di una esatta misura, ma poi chi ricava quattro, chi cinque, chi sei staja di olio per macinata. Può darsi, che la misura di cui si valgon sia esatta? Nò certamente.

(2) Teophrast. de causs. Plantar. L. 5 C. 13.

Meriterebbe senza alcun dubbio i ringraziamenti, e gli elogii dell' umanità. Fè concepirne per vero delle grandi speranze, a chi è specialmente ignaro della genesi delli bachi, il Sieuve proponendo un catrame di sua invenzione, della cui composizione riservossi il segreto, col quale catrame rattiepidito formando una striscia attorno al tronco dell' albero sotto appunto l' inforcatura de' rami, acciocchè il baco inerpicandosi per salirvi, e collocarsi prima dietro una foglia, acciocchè poscia ingrossata l'uliva ci passi, la fori, e vi s' introduca, per vi star colà alla pasciona, acciocchè, replico, il baco, resti così invischiato, e preso. Era egli il Sieuve nella opinione certamente ipotetica, che la mosca olivaria si rifugiasse dietro gli screpoli della scorza vecchia attaccata al tronco, e quivi deponesse l' uova, dalle quali i vermi, che ne schiudevano, per naturale dettame montasser su inerpicandosi, per collocarsi dietro la fronde della chioma dell' albero, come ho detto, onde incontrando nel salire la striscia del catrame vi rimanessero prese, non altrimenti, che il *convolvulus* delle vigne, secondocchè prescrive Catone (1): catrame, o vischio, che oggidì si usa non solo nella Romagna, e nella Lombardia al fine stesso (2), ma sino anche in Siria, donde il Thevenoth riferisce (3),

(1) *V. Caton. de R. R. C. 95., 96.*

(2) V. Dizionar. Economico Rustico alla voce *Bruchi.*

(3) V. Thevenot Proseguimento del Viaggio in Levante T. 3. L. 1. C. 11. p. 111.

che della medesima droga n' era stata ricercata da Venezia, per adoprarvisi al fine stesso. Ma la mosca olivaria va da se stessa a forar col suo pungiglione l' uliva, e a deporvi l' uovo senza il romanzesco passaggio ideato dal Sieuve, ond' egli è inutile il suo catrame, come il Signor Marchese Grimaldi lo sperimentò a proprie spese (1).

Deposto l' uovo, e nato, ch' è il baco, il Signor Abate Rozier da sommo Naturalista, ch' egli è, seriamente riflette, che tali unguenti, tali catrami, tai vischi, tali misture produrrebbero forse l' effetto desiderato di ucciderlo, se i loro effluvii potessero pervenire colà dentro. Si sa, che gli odori acuti nuocciono molto agli insetti. Ma dove il baco sta chiuso non ci pervengono certamente. Allorch' esso poi cangiatosi in nimfa ne schiude dopo giorni una moschetta di ali agilissime, e sempre inquieta, sa fuggir tostamente da un luogo, che gli è nocevole, e passa in un altr' albero non così profumato. Perlocchè il catrame del Sieuve, nè qualunque altro inventato a tal uopo, non giova nè per la sua viscosità, nè per i suoi effluvii.

Fa inoltre una maraviglia non lieve, che il Signor Demportes autore del Gentiluomo Coltivatore, quantunque serio, come ognun sa, seriosamente proponga,

---

(1) V. Grimaldi Istruzione etc. Parte I. 2. Edizione Cap. V. p. 32. not. a.

che dove temasi, che l' ulive si debbano avere il baco, si prenda una quantità competente di foglie di Ulivo, e si facciano macerare nell' acqua, ove pongasi una data quantità di assenzio, di aglio, di calce, e di fuligine, e per cinque, o sei giorni in tempo della sfioritura si butti al piede dell' albero intorno a due pinte di tale infusione, e si sotterrino finalmente alla profondità di tre o quattro pollici una certa quantità di foglie di Ulivo così macerate, opinando egli sulla sicurezza, che gliene avea fatta un Cavaliere Spagnuolo, che nelle ulive non vi si vedrebber punto de' bachi. Lo stesso pure si trova ancor replicato in un' anonima *brochure* sulla coltivazion degli Ulivi stampata in Venezia nel 1781. Ma senza dirne altro, ognun vede esser essa una bubbola spiattellata.

Il dotto, e diligente Agronomo Signor Canonico Giovene finalmente si è nella Primavera dell' an corrente affrettato di dare agli Olearii Paesi l' avviso (1), che adoprino, per l' esterminio de' bachi delle ulive il rimedio proposto dal Sig. Pinchenati, cioè di cor tutte in fretta le ulive bacate, e posti in azion tutti i Fattoj, di macinarle prima, che il baco cangiatosi in nimfe ne schiuda via l' olearia moschetta. È di ragione, e l' avverte, che acciocchè siano sterminati tutti, si colgano

(1) V. l' avviso al Pubblico del Sig. Canonico Giovene dato nel caduto 1792, su i mezzi di spegnere intieramente la razza de' bachi delle ulive.

tutte le ulive, che hanno il baco vivente, o cangiato in ninfa, perchè soggiaccia allo schiacciamento, e alla morte; e acciò non rimangan sull' albero delle ulive bacate, consiglia egli, che si scuotano bene i rami, perciòcchè malsane, siccome sono, cascano giù al primo crollo, per quanto ei crede. Si dee, com' ei dice, dal l' intera Regione praticare in un medesimo tempo lo stesso. Così a suo giudizio si spegnerà la razza delle moschette olivarie; rimedio questo, che a un certo modo somigliasi al rimedio proposto prima da Pierantonio Micheli, e poi dal Signor Lapi (1), per l' esterminio de' succiameli, e con buon successo, per quanto sento, praticato in Toscana. Ma Dio volesse, che come il Signor Canonico facilmente il propone, così con pari facilità potesse un tal rimedio eseguirsi, e fosse efficace, e proficuo. Non è sempre in un medesimo tempo, che le ulive hanno il baco; nè sono poche, nè tutte scuotendo i rami vengono giù le bacate. Si può dir delle mosche olivarie quel, che degli amoretti nel cuor dell' uomo dicea il Bonarelli (2):

Nasce l' uno dall' uova,
Mentre l' altro si cova.

Pur se tuttocciò non ci fosse, ove mai tante di coglitrici, e di coglitori di ulive da spazzarne in sì brievi

(1) V. Giovanni Lapi Metodo per distruggere i succiamelli Firenze 1767.
(2) V. la Filli di Sciro Att. 3. Scen. 2.

giorni il terreno, spezialmente se sono molte le magagnate? Ove mai tanti Fattoj da strignerle in tempo sì brieve? Ed un' Uliveta, che restasse non colta, e netta di tali ulive, non sariano perdute tutte le premure, e le fatiche dell' intera Regione? Ma quand' anche riuscisse tutto prosperamente, io dimando che farem noi di tante mosche olivarie, le quali svolazzan per le campagne a propagarne la razza? Come le spegnerem tutte a un tratto nel tempo stesso? Queste, ed altre dificoltà pare a me, che rendano ineseguibile, ed in proficuo il progetto del Sig. Canonico Giovane, e però restiamo, e forse resterem sempe invano desiderosi dell' isterminio di un nemico sì formidabile delle ulive.

CAPO XIII.

Del danno, che all' ulive recano le gelate, e le nevi.

Se le gelate, e le nevi nuoccion cotanto agli Ulivi, quanto nel primo Articolo del Cap. XVI. della Prima Parte abbiam detto, si può pensare, che al loro frutto, cioè alle ulive non possono essere salutevoli. Quantunque anzi in questa Penisola avvenga piucchè radissimo, che pel gran freddo si secchia gli Ulivi, addivien però di frequente, che per un gielo gagliardo (sebbene mai non se n' esperimenti sì intensi, e di tal durata, come in altri Paesi succedono), o perchè ci nevighi, e vi alzi un buon palmo, e vi si mantenga per due, o tre giorni sopra il terreno la neve, o perchè di venti aquilonari talora urenti vi spirino, ne rimangono grinze le ulive, e risecche sull' albero, e quelle, che si ritrovan sull' aje di già cadute così si grinzino, e si prosciughino, che divenute quasicchè vuote si sperimentino leggierissime, nè maciuandole, e strignendole, se ne raccolga più la quantità medesima di olio, che pria se ne raccogliea. Il perchè i Salentini paventan moltissimo la

stagion delle ulive, se aquilonare prosiegue, ed asciutta, e si spaventano, se mai neviga, méntre all' incontro son tutti lieti da' venti australi leggiermente piovosi interrotti tal volta, e per poco tempo da Borea, perciocchè credono giustamente, che così le ulive van mano a mano crescendo, e maturando sull' albero, e poco a poco, a misura, che si maturano van cadendo.

Poichè però in fatto di ulive io ho proccurato di veder sempre cogli occhi proprii, se corrisponde, e quanto corrisponde col vero, ciocche si dice, non ho mancato di far su ciò delle pruove. Dopo replicate in fatti abbondanti piogge sempre o da greco, o da Levante, o da Tramontana, ch'eran durate dal primo fino a' 12 di Febbrajo del 1782, divenute in fine sereno il cielo, si sperava, che smaltito il rigido Verno cominciasse, la stagione a sentire alquanto di Primavera. Ma a' 16 surse una Tramontana furiosa, e freddissima, e cominciò a nevischiare. A' 17 s' irrigidì maggiormente, e cadde già della neve in qualche copia: a' 18 assai più: anche più a' 19, ed a' 20. A' 21 non si era ancor fusa, e nelle nostre campagne si trovò alta un buon mezzo palmo, ma ne' luoghi più mediterranei della Penisola si disse, che fosse alzata sino a' due palmi. Il freddo per verità fu acutissimo, e trascendente, vieppiù per due dì di gelata, che sopravvenner dopo la neve. Io feci coglier da una mia chiusura, donde aveva esperienza fatta addì 15, che le ulive recavan di olio

trentacinque once e mezza a stuppello, fei coglier, dico, quattro stuppelli di ulive, le quali mi parvero averla polpa, come disfatta per maturezza soverchia, e fattele strignere, trovai, che sull' olio ci nuotava una crema nera spumosa, che non tralasciai di raccorla, e serbarla. L' olio, che pescai dalle prime strette, fu once 62: dalla seconda tritura, e seconda, e terza stretta once 51 tutto fluido, e chiaro, e da mercantarsi liberamente, e ne pescai pure altre once 14, ma somigliante a un sapon molle, nè da riceversi da mercadante senza lo scemo di cinque, o sei once, onde in tutto ne trassi once 127. Ma dalla crema divisata, che era riposta in un fiasco, e che si pose a fermentare, ed a rigonfiarsi, andava a poco a poco trabboccando dell' olio pure, e così seguì sino a' 6 di Marzo, di guisacchè l' olio, che si trovò nel catino, entro cui il fiasco posava, furono altre undici once, che aggiunte alle prime once 127 forman la somma di once 138, che fan ragguagliare 35 once a stuppello. Siccome dunque le stesse ulive pria della neve ne davan once 35 e mezza, ci fu la perdita di mezz' oncia a stuppello, o sian di quattro libbre per macinata.

Piccola in verità cotal perdita, se tanta effettivamente riuscisse nella consegna dell' olio nel magazino del mercadante; ma poichè si raccoglie bensì dal Capofattojano, o sia dal Nachiro la crema schiumosa, che soprannuota sull' olio, o si porta al magazino, ma chi colà la

riceve non l' accetta, che pel terzo, che per la metà della misura, perlocchè dal non lasciarla a suo tempo fermentare, e sprigionarsene, l' olio si rilascia pel terzo, o per la metà di quel, ch' è, con la perdita di quattro, o di cinque once a stuppello, che in ogni macinata somma da trentadue libbre in quaranta.

Durarono le lagnanze di poca rendita nelle ulive fino alli 13 di Marzo, ma dopo niuno più si lamentò, fosse ciò, che le ulive rimaste su gli alberi non avesser sofferto la offesa stessa dalla neve, che aveau sofferto le ulive cadute, e rimastene coverte per quattro dì, o perchè gettandole ne' camini, per macinarle indi a tempo, non vi si pose più tanta attenzione.

Non pago intanto io di una sola sperienza, mi aveva fatto da Lecce provveder della neve, dacchè qui l' appalto cessa in Novembre, e a' 13 di Marzo disteso sull' astrico uno stuppello di ulive all' altezza di due pollici, lo copersi di otto rotola di neve trita, e resa più soda, e fredda dal sale, che vi mischiai. Erano ulive degli stessi alberi della prima sperienza, e sperava, che mi avesser dovuto recare almen trentasette once di olio, siccome un altro simile stuppello già me l' aveva recate. Rimaser trentasei ore sotto la neve, poi fatte pestare, e strignere al torchio, mi dierono di prima stretta once diciotto, ripeste poscia, e tornate a stri-

gnere ne versarono altre sedici once, e tre dramme; ma come le prime once diciotto erano quasi olio chiaro, così le once sedici, e tre dramme furono di un olio torbido, e quasi somigliante a un sapon molle. Erano dunque state magagnate dalla neve le ulive, e viziato l' olio, da non ne ottenere la prima quantità, nè di più ottenerlo, che guasto.

Rifeci poi la medesima sperienza con le ulive nate nell' anno delle caligini, cioè nell' anno 1783, che fu di un ricolto per tutti i modi infelice. Quattro stuppelli di ulive colte, e strette immediatamente mi aveano dato la povera quantità di 102 once di olio, e altrettante delli medesimi alberi, e nel dì medesimo svelte, ma lasciate indi per quindici ore sotto dodici rotola di neve trita, e ben aspersa di sale, me ne versarono quasi la medesima quantità, cioè 101 once, e tre quarte, nè saponoso cotanto, quanto nelle altre simili pruove era stato, ma di pari, e maggiore stento, e difficoltà per carpirlo tutto quel, ch' era invischiato nella solita crema schiumosa. Quel non essere stato trovato scemo di quantità, e meno saponoso, che le altre due volte, fosse stato forsi perchè le ulive erano state per minor tempo soggette alla tortura della neve? Comunque sia, io però notai, ch' era più debole di colore, più sevoso alla lingua, nè della grazia dell' olio delle ulive non assoggettate alla neve.

Finalmente nel ricolto del 1787 in 88, che in

quanto a perfezion di olio , ed in quanto al quantitativo riuscì ottimissimo , addì 27 di Novembre scoppiò un burbero impetuoso Rovajo , che la mattina seguente ci fe trovare gli alberi biancheggianti di bioccoli di neve, e il terreno coperto fino a un mezzo palmo , che si mantenne così fino al giorno appresso , il quale divenne più freddo da una gagliarda gelata, dietro la quale caugiò a Scirocco, e ci piovve. Il giorno innanzi alla neve io avea fatte corre le ulive cadute da alcuni alberi nel giardino del mio casino , ma alcuni altri restarono con le ulive ancora sull'aje. Feci perciò diligentemente pestare , e stringere un quarto di tomolo di ulive colte prima , che nevigasse , e altrettante pure delle colte dopo la neve. Le seconde mi dieron bensì da fare a carpirne l'olio , che versarono involto nella crema spumosa , che si recarono , ma in quanto alla quantità l'una , e l'altra partita andaron del pari. Ma l'olio delle ulive , che avean sofferta la neve , era alquanto più sbiadatuccio di colore , nè di sapore così grazioso (poich' erano ancora vaje) siccome l'olio delle altre. Ed è da notarsi , che in capo a un anno già contrasse del vizio , dovecchè l'altro si serbò ottimo , e illeso anche dopo i tre. Osservazion questa , che io avea anche fatta negli olii dopo la neve del Febbrajo del 1782 , che s'irrancidirono molto prima degli altri , li quali erano stati tratti pria delle nevi, sebene ciò si potrebbe in parte ancora attribuire alle ulive, che dal Febbrajo in poi

danno un olio, nel quale le persone di fino gusto ci sentono un certocchè di aggiunta, che non sembra dell' olio (1).

Rimane adunque per dimostrato, che le gelate, le nevi, e i venti freddissimi scemano primieramente di una porzion di olio le ulive, sia poi, ch' esso sia refluo alla pianta, o sia, che gelato nelli suoi utricoli non si può spremerlo interamente; e in secondo, che la qualità del liquore ne patisca dell' alterazione non lieve. Che se ciò tra di noi succede, che non siamo soggetti affatto a de' freddi troppo smodati, qual sarà il danno di quei Paesi, dove le nevi, e i ghiacci sono frequenti, e sono eccessivi, e dove talora il vento è sì urente, e le gelate sì penetranti, che seccan gli alberi? E questa appunto è per mio giudizio la più robusta ragione, ch' essi addur possono per iscusa della pratica, ch' essi osservano di staccar con le mani le ulive dagli alberi appena vaje nel Novembre, e Dicembre, perciocchè è per loro meglio senza alcun dubbio di aver del poco olio, e perfetto, che arrischiare o di averne assai, o di

(1) Avendo nel 1788 messo al dotto Monsignor Segarelli Sottosacrista Pontificio una quantità di saggi diversi di olio, pregandolo, che gli assapori, e li faccia gustare da Persone intelligenti nella materia, e dotte nella Storia Naturale, e me ne avvisi il parere sopra ciascuno, mi rispose, che molte Persone savie, e di fino gusto aveano trovato i saggi fabbricati dal Febbrajo in poi fini pure, ed ottimi, come gli altri, ma con dippiù un certocchè di stranio, che non interamente piaceva.

non averne se non pochissimo ed alterato di qualità; qualora attendesser, che venissero giù da se stesse a terra, per coglierle (1).

(1) Talfiata così da' venti boreali divengono asciutte, e risecche, che non cadono giù neppure percosse con pertica, ed a staccarle con la mano sovente accade, che resti il pedino col nocciolo pendente, e la mano ne tragga le sola polpa.

CAPO XIV.

La stessa sorta di uliva è più, o meno oliosa secondo i siti, da cui provviene.

Nulla si ha per più certo appo noi, e come io suppongo negli altri olearii Paesi pure, se non che una medesima sorta di uliva è più o meno abbondante di olio, secondo i siti da cui provviene. Un sito arenoso, pietroso, montuoso, asciutto fa le ulive più doviziose assai di liquore, che un sito basso, un sito umido, un sito pingue. Ma per volerne veder la sperienza non è da credersi quanto mi convenisse stentarne. Fin dal ricolto del 1779 per sino a' 15 di Gennajo del 1781 io fei strignere delle ulive colte altre da luogo asciutto, pietroso, in collina, ed altre da sito piano, da sito basso, da sito pingue, già tutte colte nel giorno stesso dall' albero, e di uguale misura, confrontando poi il quantitativo dell' olio di ciascuna partita, senza trovare la differenza, che d' intorno a una sola oncia di più nelle ulive de' siti i più decantati, e talora trovandole tutte tutte del pari. Saggiai così sette, od otto siti diversi degli Uliveti di questa nostra campagna, mettendo a pruova i più rinomati per l' abbondanza dell' olio.

Nè pago dell' accennate, dirò così, domestiche pruove, io mi proccurai delle ulive Celline di Noceglia, piccola Borgata del Capo Salentino, e le strinsi, ma non mi

resero nulla più di olio, che le Celline di una mia possessione in sito umido, e basso, cioè venti once a stuppello così delle ulive di Noceglia, come da quelle della mia possessione. Il Signor D. Francesco Moresco garbatissimo Cavaliere me ne rimise persino a un cofino di Cellinc della terra di Palanzano, sito, che si estolle per oliosissimo, io le feci strignere con la massima diligenza, ma non ne ottenni dell' olio, che a proporzione delle ulive Celline nostrali. Che più? Si diceva, e si dice forsi ancor tuttavia, che le ulive delle alture del Feudo di Cerceto costantemente si sperimentan fornite sino a uno stajo, e mezzo di più a macinata delle ulive de' siti in pianura del Feudo stesso. Per ne osservare la verità mi valse l'interposizione del Signor Marchese Palmieri presso il Signor Baron di Serrano Padrone del Feudo. Sul mezzo Gennaio dunque del 1785 io dal Signor Barone fui provveduto di saggi quantitativi così dell' une ulive, come delle altre. Erano delle ulive comunali dette quì Ogliarole. Si può pensare se io le strignessi con somma attenzione, e curiosità, ma può pensarsi altresì quale fosse stata la mia sorpresa non ritrovando il prodotto delle prime superiore gran fatto al prodotto delle ulive de' siti bassi. Mi fruttaron di fatti quelle delle alture alla ragione di staja sei e pignatelle dodici, e quelle del piano staja sei, pignatelle undici, oncia una, dramme sei, ed acini quarantotto a macinata, differenza da non averla in niun conto

potuta essendo accadere da varie cagioni del tutto aliene dalla differenza del sito.

Dopo tante, e poi tante replicate sperienze, chi non si avrebbe detto più, che convinto, che l' opinione del maggiore prodotto delle ulive de' siti alti, de' siti pietrosi, de' siti arenosi appetto a quello de' siti bassi, de' siti umidi, de' siti pingui sia una vana credenza popolare, sia veramente una fola? Ma oh quanto si conviene di andare a rilente pria di profferire contro una massima generalmente ricevuta da tutti! Io di fatti non mi sentendo del tutto ancora persuaso, non rifiniva di andar saggiando le ulive ora di un sito, or di un altro de' più rinomati. E addì 15 appunto del 1786 fatto avendo corre un mezzo tomolo di ulive da soliti alberi a me serviti in ogni ricolto per le mie pruove sull' accrescimento dell' olio, secondocchè va l' uliva più inoltrandosi a maturezza, e trovatele di peso libbre 13 e mezza, e di numero 3220 a stuppello; e coglier da un' altra banda altrettante ulive da un altro sito (da noi detto Rao) vantatissimo per la copia dell' olio, che ei suol produrre, e trovatele di peso uguale alle prime, ma di numero 3387 a stuppello, le volli con la massima diligenza strignere le une, e le altre a comparazione. Ma dalle prime io ne ottenni once 25, sette dramme, e 45 grani a stuppello (1), dove dalle seconde ne trassi 36 oncie, tre

(1) Il ricolto di quell' anno riuscì generalmente povero di olio. E dagli

dramme, e 16 grani a stuppello, di guisa, che dalla prima partita mille ulive pesavano once 53, e non dierono se non dramme 80, e due grani, e mezzo di olio, mentrecchè mille delle seconde, con tuttocchè non pesassero se non once 47, dramme otto, e presso a dodici grani, me ne versarono dramme 107, e quasi dodici grani. Che gran divario da un sito a un altro nelle ulive di una medesima razza!

Nell'anno stesso addì 18 Gennajo mi furon recate la misura di uno stuppello di ulive Ogliarole anch'esse colte in quel dì dall'albero in sito decantatissimo pel prodotto dell'olio. Pesavano libre 13 e mezza siccome le altre, ed eran di numero 3510. Io le strinsi, e non n'ebbi meno, che quaranta once, e nove dramme e mezza di olio, onde mille ulive, che pesavano once 45, ed acini 54, fruttaron di olio dramme 133, e grani 45.

D'allora in qua poi son ito da anno in anno facendo di tai confronti, e quantunque le ulive di molti siti, che si decantan per abbondevoli di olio, le abbia trovate del pari con quelle de' siti i men riputati, pure ho sempre osservato in alcune verissima la comunale credenza; ond' e' resta per dimostrato, che le stesse specie

---

alberi da me destinati per saggio io non na avea mai ricavato neppure tanto. La pruova antecedente, che io ne avea fatta addì 30 di Dicembre era stata la sola, che mi avea reso ventiquattr' once, a otto dramme, tutti gli altri saggi anteriori aveano fruttato di meno a proporziona del tempo, in cui stati erano fatti.

di ulive fruttano in olio più, o meno, secondo i siti, da cui provvengono. Che se nelle ulive, che mi pervennero dal Feudo di Cerceto io non ritrovai niunissimo accrescimento in quelle, che si dicean delle alture, ciò dovette senza alcun dubbio dipendere, che la persona, cui quel garbatissimo Signor Barone ne diè l' incarico, a fuggir fastidio, non si diè forsi la pena di andarci a corte, e mi rimise tutte ulive di luoghi bassi, in luogo di provvedermene la metà de'siti bassi, l'altra metà delle alture, come d' allora io lo sospettai. Erano in fatti le une, e le altre similissime nella grossezza, per le creder tutte di un medesimo sito (1).

(1) Quantunque però sia cosa tra noi provatissima, che la stessa sorta di ulive, s'è posta in collina, fa delle ulive più oliose, che se si ritrovi in situazion bassa, pure sono accertato, che nella Peucezia accade tutto il contrario. Le ulive, che provvengon da siti montuosi si sperimantan più scarse di olio. Come sia ciò, non lo so capire.

CAPO XV.

Del coglier le ulive, e del conservarle finchè non sieno sottoposte al Frantojo.

Altro è coglier delle ulive, per fabbricarne dell' olio fine, per le mense più dilicate, altro è coglierle, per ne trar dell' olio all' uso delle saponiere, del lanificio, della povera gente, e de' lumi. Per ne fabbricare dell' olio fine, già dissimo, che si poteva, e si dovea non lasciar pascolo del bestiame le ulive, che dal primo alla metà del Settembre sogliono venir giù forate dall' attacco del pedino sino alla cima del nocciolo, e dalla cima del nocciolo, fino alla cavità, dove si rinchiude la mandorla, che si ritrova consunta, ma coglierle, e spanderle sull' astrico all' altezza di quattro, o cinque pollici, per sette, od otto giorni, acciocchè ivi prendano un certo colore un po scuro, e si grinzino, e quindi poi macinarle a freddo nella prima stretta, indi nella seconda molitura, perchè sono poco succose, innaffiarle con dell' acqua bollente, e serbar da parte l' olio della prima, e l' olio della seconda stretta, perciocchè il primo sarà sempre di miglior condizione. Si avrà così l' *Oleum Onphacinum*, l' *Oleum acerbum*, l' *Oleum Hispanum*, men fluido invero dell' olio di ulive vaje, o di ulive nere; ma dilettosisssimo al gusto, pel sapor bruschetto di uliva, del quale sen-

te. Sarà pochissimo invero, di talchè appena resta al Padrone qualche picciol provento, dedotta la spesa di coglitura, e di macinio; ma se non altro, l' aver una tal sorta di olio, è un piacere, che merita di non essere trascurato.

Sogliono però qualche fiata, come Catone avvertiva (1), nel Settembre, e nell' Ottobre *tempestates magnas venire, et oleam dejicere solere*, e conviene farne cor subito da terra le ulive cadute, perchè altrimenti il Sole le grinza, e le inaridisce, e 'l bestiame le pascola ghiottamente (2). Così spanderle alla maniera suddetta, e trarne poi diligentemente il liquore, che sarà sempre Onfacino, men tenue sì dell' altr' olio fine, che si trarrà appresso, e di un color verde giallo, ma del grato anzidetto sapore.

Da quanto poscia nel fin del Capo X. di questa Seconda Parte si è detto risulta chiaro, che se dacchè è imboccato il Novembre non si colgon le ulive delle siepi, accanto alle quali vi corre un canale di acqua piovana, e da' luoghi scoscesi, e da' luoghi, donde la pioggia ne trae via seco quanto ne truova cadute, e

---

(1) V. Caton. de R. R. Cap. 3.

(2) L' ho detto anche un' altra volta, ma poichè *numquam satis dicitur, quod numquam satis discitur*, torno di nuovo a ridirlo, tra noi corre la dannosissima costumanza di far girare le greggio sino a' principii di Ottobre, che si van pascolando, quante ulive ci son per terra. Ciò non si dovrebbe permettere, che per tutto l' Agosto.

da i rami, li quali pendono sulle vie pubbliche, ciò senza dubbio è per troppa dabbenaggine del Padrone. Costa assai in vero, e di molt' olio si perde cogliendo, e strignendo vaje le ulive, ma sempre è meglio il coglierle dall' albero, e macinarle, che di vedersele o peste dagli uomini, o dagli animali, che passano, o trascinate via dalle piogge. Si deve dunque distendervi delle tende sotto, o pure anticipatamente farvi appianare il terreno, e formar un'aja di larghezza a proporzione della circonferenza de' rami. Si legge, che l' uliva non si dee spiccandola dall' albero lasciar cadere per terra, poichè percuotendo dalla caduta o su qualche pietra, o su qualche zolla, o sul terren duro, si macola, e macolandosi la qualità dell' olio vien poi alterata (1); ma questa è una pura sofistichezza. Io non ne ho osservato alcun nocumento, ed ho questa per una delle superfluità, che gli Antichi adopravano nella manifattura dell' olio, tratti in inganno dal solito delle altre frutta, che così cadendo si contundono, e nella parte contusa marciscono. Ma l' uliva da una contusione non si guasta; moltomeno quando deve essere dopo tre, o quattro dì pressurata.

Dopo raccolte dalle tende, o dall' aja, e portate in casa entro ceste le ulive, si devono dalle donne di

---

(1) *Sed et ipse fructus violenter delapsus sauciatur aut ad lapides, aut ad duras glebas offendens, et terrae qualitate contracta oleum terreum faciet.* Geoponicor. L. IX. Cap. XVII.

nuovo andar rimondando dai fuscellini, dalle frondi, e dalle ulive abortive, o guaste, e dalle pietruzzole, o dalla terra, che vi si trova rimescolata, e così monde, e nette da ogni lordura si spandono all' altezza di un mezzo palmo su di qualche ventilato solajo, per indi dopo uno, dopo due, dopo quattro giorni al più soggettarle al Frantojo, e alle strette. E si dee avvertire, che se tra le ulive vi sian molte annerate, o rossonerastre, non si lascino neppure per lo spazio di una notte dentro le ceste, perchè così ammontate, vi si riscaldano, ed il calore, che concepiscono può nuocere alla perfezione dell' olio. Conservate con queste cautele, e con l' arte, e le diligenze, che nella Terza Parte poi si dirà, macinate indi, e strette, se n' avrà l' olio all' usanza di Aix, che da' Latini si dicea *Oleum viride*, *Oleum strictivum*, val dire un olio semi-onfacino, che sente alquanto quel dilettevole sapor bruschetto di uliva. Poichè quel sapor bruschetto nell' olio iva tanto a genio agli Antichi, io non so perchè così gelosamente mondasser le ulive da' piccoli germogli, e dalle frondi di Ulivo, che ci trovavano mescolate. Avvertiva Galeno, che i germogli, e le frondi macinate con le ulive comunicavano all' olio il sapor di Onfacino. Piuttosto dunque giovava lasciarvele.

Vero è però, che una buona parte d' Italia gradisce poco un cotal sapore. In Roma, in Napoli si preferisce ad un olio tale quell' olio, che ha il sapor dell'

uliva di già matura : olio dolce, e che non sente nulla del brusco. Tra' varii saggi di olio, che nell' anno 1787 io presentai al Clementissimo nostro Sovrano, ed a' suoi Ministri, riportò il vanto l'olio il meu faticoso, che io dico estratto alla Genovese, perchè di ulive spontaneamente cadute colte, e monde, e lavate, ed in fine strette, non per altro, se non perchè non sentiva, o sentiva pochissimo quel bruschetto. In Roma pure da persone di squisitissimo gusto fu estremamente lodato a preferenza dell' olio all' usanza di Aix.

Nè l' uliva, se non si colga caduta appena sull' aja, restando ivi alle guazze, al freddo, alle piogge, al Sole, vi si corrompe, e l' olio vi si scema, o vi degenera molto di qualità, come gli Autori tutti lo dicono. Deve essere ella fin dall' albero notabilmente già magagnata, per non reggere a tai vicende. Io ho osservato, che caduta persì da due, da tre settimane vi si mantiene benissimo. Ho osservato anzi nel 1782, che piovve quasi da' 27 di Ottobre fino al Gennajo perpetuamente, le ulive di alberi posti in un fondo basso cader dentro l' acqua, e rimaner ivi persino al Marzo. Rasciutta l' acqua, le ulive ci si trovarono divenute di color carneo dall' essere state cotanto infuse nell' acqua, ma sane, e sode all' intutto produr dell' olio mangiabilissimo. Con tutto ciò nondimeno prudenza è di corle allo spesso, anche per sottrarle alla voracità degl' insetti, degli uccelli, e de' topi, e monde, e lavate quin-

di poi premerle con diligenza dopo tre, o quattro giorni, siccome ho detto.

Che se fabbricar si voglia dell' olio, il quale partecipi dell' *Oleum strictivum* delli Latini, ma senza punto di lazzità, si dee eseguir la mia costumanza. Dopo di aver raccolte le ulive, che vi son già cadute sull' aje appiedi degli alberi, e così spazzato il terreno, io faccio da uno, o due contadini andar uno ad uno scuotendo i rami, e poi con uncino in cima a una lunga pertica replicatamente andarli uno dopo l' altro crollandoli. Così vengono giù quelle ulive, che perchè più mature resistono meno alla scossa: le ulive appunto, che alla prima scossa di vento già caderebbero. Fattele quindi corre e condurre a casa entro ceste, e quivi mondarle dalle sozzure, che per casualità vi si ritrovassero, o le sottopongo tosto al Frantojo, e al torchio, o le faccio spandere, e ogni mattina per tre o quattro giorni rimoverle, e ventilarle, acciò n' evapori la morchia, che per verità trasudano in copia, e di poi le stringo. E l' olio, che soglio averne, è veramente dolcissimo, e sopraffino.

Di questa guisa, come abbiam detto, è da dipor-tarsi con le ulive per l' olio fine; ma per le ulive da olio da fabbriche, da olio da lumi, da olio comunale non fa d' uopo certo di tante diligenze, e cautele.

Si colgono da femine, e da fanciulli a pizzico dall' aje cotali ulive, e si ammontano dentro un' aja, donde

anticipatamente sono state colte le ulive, che ci eran cadute. Di là se n' empiono de' sacchi, che o si portano a bisdosso degli asini, o su carrette, e traini nel Fattojo, dove si versano dentro a' Riposti espressamente tagliati nel sasso della capacità di dieci, di venti, di cinquanta, di sino a cento macinate ciascuno. Il suolo di tai Riposti è fatto a pendio, acciocchè la morchia, che ne va scolando, scenda per lo declive, e scappi fuora per un forame, o dotto appostatamente ivi fatto, e si ricoveri in una conca ivi pure scavata, donde giornalmente si attigne, e si cava via, o per buttarla in qualche fossa nella campagna, o per irla a buttar nel mare. Talora cotai Riposti, da noi detti Sciaghe; hanno un camino, o una gola superiore, dalla quale si gittan le ulive, e donde, dopo piena la Sciaga, se ne va rifondendo da tanto in tanto, secondochè le ulive colà dentro ammontate trasudando la morchia si vanno appassendo, e deprimendosi, ed ivi fermentando riscaldansi di maniera, che di sovente il calore, ch' esse contraggono, arriva al grado ventisettesimo del termometro di Reaumur. Chi non ha in un Fattojo del luogo, dove ripor le sue ulive, si proccura in qualche stanza a pian terreno, od in qualche magazino un ricovero, dove collocarle alla meglio. E nel Fattojo, e negli altri ricoveri si fermentano, e si riscaldan le ulive, che appassendosi si rivestono di una muffarellina bianca, che esala un odore non disgustoso. Così si conservano

per un mese, per due, tal fiata ancora per quattro mesi, e per cinque, appassite sì, ma non guaste, e vi si riducono a' tre quarti, a' due terzi della misura, che prima avevano. Anzicchè però perdersi goccia dell' olio, che prima avevano, dal calore ne acquistano ancor dippiù (1).

E poichè tal fiata ne cadono uno sterminatissimo numero, non essendo più sufficienti le mani a corle, si usa l' industria di scoparle, e ammontarle, acciò quindi un uomo provvisto di un gran crivello s' impieghi per crivellarle, toglieudone le frondi, e i fuscellini, che nel crivello salgono su, e la terra, e le pietruzzole cadan sotto da' fori. Io ben so, che il Signor Marchese Grimaldi biasima come dannosa una tal manovra (2), ma la necessità non ha legge, ned io ho veduto o peggiore, o minore l' olio, che si ottien dalle ulive colte così.

Si biasima ancor da tutti quell' ammontare le ulive, e in ispezialtà in luoghi chiusi, e in cotanta quantità, com' è in costumanza tra' Salentini; ma ciò è soprattutto per la qualità dell' olio, che ne peggiora; non si pretende però, che dal far così non ne abbia l' olio a contrar difetto. Noi abbiam detto però, che questa

---

(1) V nel Cap VI. di questa Seconda Parte, Esperienza I., II., III., IV., V., VI., VII., IX.

(2) L. c. P. I. C. VI.

maniera di conservarle non cura punto la qualità. Come, e dove altrimenti conservar tanta copia di ulive, allorchè *multitudo baccae torculariorum vincit laborem?* So, che altrove si usa di spanderle al largo, all'arioso, e così facendo riesce anche bene. Io ho anzi osservato, che le ulive così disposte all'altezza di un sol mezzo palmo, strette poi dopo un mese e più, mi han versato un olio da non rifiutarsi all'intutto, ed in copia alquanto alquanto maggiore, che non ne davano subito dopo colte. Ma il conservar delle centinaja, delle migliaja di macinate così a poca altezza da terra, dove sarebbe egli eseguibile? Basta poi soprattutto, che ammontate per tanto tempo non si marciscano. E in fatti dove l'uliva non sia caduta dall'albero magagnata si appassisce, e si grinza, trasndando l'acqua di vegetazione, come abbiam detto, non si marcisce.

Avvien talora qualche ricolto di ulive però così magagnate, che riponendole ne' camini non metton la mufferella di odore non disgustevole giusta il solito, ned hanno il sapor di appassite, ma guaste, e corrotte, sono puzzolentissime, e talora non versan più tutto l'olio, che avevano, nè tutta l'acqua di vegetazione rimasta loro, perchè la corruttela fa schizzar via la polpa fuor delle maglie delle gabbie, così oliosa, e così morchiosa come si trova; talora anche non versano di olio, che qualche stilla, rimanendo molle, e quasi

disciolta la sansa. E a un tal pericolo riguardò, chi diè origine al comunale proverbio: *Chi macina fresche le ulive, macina franco.*

Acciocchè le ulive non si corrompano, ma si appassiscano, e reggan sane per lungo tempo, è, come io credo, che nell' Isola di Mitilene (l' antica Lesbo) si ha costumanza di non macinarle, se non qualora ci sieno in porto de' legni venutici in cerca di olio, e per conservarle le stratificano con del sale, ammontandole entro a magazini di pian declive. E talora corre fin presso a un anno, che non venga occasione di vender l' olio (1). Allorchè poi viene, le premono, e vendon l' olio così mosto, siccome nasce. Nè in Mitilene soltanto, ma e nel Zante (2), e forsi anche in qualche altro Paese si ha pure il costume di conservar con del sale le ulive, per indi poi macinarle a lor agio.

Ma in quanto a noi non si potrebbe per avventura moltiplicar i Fattoj? Si, che si può, e si deve moltiplicarli, e se ne vanno già alla giornata moltiplicando. Non si potrà nondimeno mai costruirne tan-

---

(1) V. il Dizionario di Commercio de' fratelli Savary Tom. III. artic. olio di Uliva di Metelino.

(2) Notizia questa, che l' ebbi da' Signori D. Antonio, e D. Giovanni Barbiani Cavalieri del Zante, che gli anni dietro approdarono qui di passaggio per la Sicilia.

ti, da macinar sempre fresche le ulive, per le ragioni, che andrem divisando nella Terza Parte, che siegue.

PARTE TERZA

DELLA MANIERA

DI CAVAR L' OLIO

Nisi utile est, quod facimus, stulta est gloria.
Phaed. Fab. L. III. Fab. XIII.

CAPO I.

La scoperta dell' olio strignendo le ulive con le mani, o co' piedi.

NOI l' accennammo nel Capitolo terzo della Prima Parte, ed ora precisamente lo ripetiamo, che la scoverta dell' olio sembra ascriversi tralle prime scoperte, che l' uom facesse. Nudo egli ancora, e solitario, ed errante, siccom' egli era, al primo ulivo, che carco di ulive già nere incontrò, e col terreno coperto dalle medesime cadute già sotto, non dovette andar molto, che schiacciandone inevitabilmente coi piedi, e strignendone con le mani qualche pugnetto si avvide, che nel sugo nerognolo, che scaturiva luccicavano delle altre piccole stille diverse in tutto dal rimanente liquore. Le quali stille qualora egli con qualche pietra si fosse fatto a infragnere delle ulive su qualche altra pie-

tra, e poi strignerle con le mani, o calcarle con qualche peso fu naturale, che l' una l' altra accozzandosi, e galleggiando, gli dimostrassero, che eran di olio, il cui untume spalmava, e rammorbidiva la pelle, cosa utilissima all' uomo nudo (1), siccome pure era al palato piacevolissima. Così sembra, che l' olio fosse stato scoperto, e ben dalle prime, checchè un de' più eruditi Scrittori ne abbia pensato in contrario (2). Ed il primo uso, che se ne fece dovette esser quello di se ne ugnere la persona, e di impiegarlo per condimento dei cibi. Fu d' uopo poi, che scorresse di qualche tempo prima di accorgersi, ch' esso pure distenebrava la oscurità della notte accendendone delle fiaccole, e l' uomo perciò fu necessitato di proseguire ad impiegar della teda, e delle altre piante resinose de' boschi (3).

La prima maniera dunque di cavar l' olio, par, che sia stata quella di spremere con le mani le ulive schiacciate, a un di presso, come tra noi costumano i contadini, o pur di cavarlo co' piedi, siccome è di uso

(1) Tutt' i selvaggi costumano di portar impiastricciata la pelle con degli unguenti diversi, e ciò non sol per rammorbidirla, ma per difenderla dai Tafani.

(2) Goguet dell' Origine delle Arti, delle Leggi, e delle Scienze. T. I. L. II. Art. IV.

(3) *Taedas Sylva alta ministrat,*
Incenduntur que ignes nocturni, et lumina fundunt.
Virgil. Georgic. L. I.

non che nel Regno di Marocco (1), ma in molti Paesi di questo medesimo Regno. Vero è bensì, che appoco appoco si è ita poscia una tal maniera perfezionando fino a spogliare della più minima goccia di olio la sansa; ed io così per l'appunto ho fatto per le prime in piccolo le mie olearie sperienze.

Un perito robustissimo contadino pestava prima in un gran mortajo di marmo con un grosso pestello di duro legno le ulive, e ridottele in pasta riponeva dentro una conca di creta vernicata, od in una tinozza la pasta. Poi si accigneva a strignerla, cacciandone due pugni per fiata entro un manicotto di lana o tessuto, o pur fatto a maglia, e impugnando con la sinistra il capo del manicotto, e con la destra poi l'altro capo, posava ferma la man sinistra sur una panchetta fatta a pendio, più bassa cioè d'avanti, che dalla banda, dov'esso si collocava, e curvatosi stropicciava per qualche tempo sulla panchetta medesima il manicotto, e la pasta, che vi era dentro. Ritorcendo indi il manicotto ne spremeva il fluido, il quale lungo il declive della panchetta scorrendo cadea in una conca, che ivi erasi sottoposta. Versava quindi entro del manicotto dell'acqua calda, e ne distemprava la pasta, e tornava a stropicciare, ed a strignere, come prima, replicando in tal guisa due, o tre, o quattro altre fiate, sicchè guatando contro

(1) V. Grimaldi Istruzione per la manifattora dell'olio ecc. P. 2 C. 1.

lume il liquore, che scaturiva, non si vedeva più luccicar di niunissima goccia di olio, onde tolta la sansa dal manicotto, vi mettea nuova pasta a prosieguir sino al fine il lavoro stesso. Di simil guisa stretta, e priva di olio tutta la quantità della pasta, radea con un nappo di latta formato a modo di patena con un picciol forame nel centro tutto l'olio, che ritrovava già galleggiante dentro la conca. Il forame nel centro ci era a disegno di farne scorrere tutta quella porzion di morchia, e di acqua, che radendo col nappo ci si era frammescolata, e come più pesante dell'olio piombava subito a fondo nel nappo.

Così facendo, e dandogli delle ulive antecedentemente già fatte pestare, giugneva egli a strignerne fino a quattro stuppelli, o sia un mezzo tomolo la giornata, e tanto ben rimaneano strette, che fattene soventi fiate delle pruove comparative con i migliori Fattoj, che ci fossero, ci ricavava più di olio da ogni stuppello, di quanto i Fattoj più lodati dalla quantità stessa ne ricavassero. E l'olio, che con tal maniopra si ottiene è del più fine, che si possa giammai ottenere, se non che scottato dall'acqua quasi bollente, che vi si adopra nel trarlo, accade spesso, che poi non regga al pari dell'olio, che cavasi a freddo, e indi a un anno, e talora prima già cominci a sentir del rancido.

In questa divisata foggia strignendo le ulive, e da quindici in quindici giorni replicando la stessa pruova

e avvalendomi sempremai di ulive colte dagli stessi alberi fu, che la prima fiata (cioè nel ricolto del 1779 in 1780) io mi avvidi, e del quando la Natura imprende a fornir l' uliva del prezioso liquore, e come ne la va tratto tratto arricchendo : e che l' uliva non è ancor matura, quando non sia divenuta nera ; e che a dirsi perfettamente già maturata, egli è duopo, che non la pelle, e la polpa soltanto, ma la superficie eziandio del nocciolo dev' essere già annerata, con altre, ed altre verità, che io son ito, e anderò in quest' Opra divisando.

Ma a trar dell' olio con somigliante manioprа ognun vede, che ci dee andar di non poca spesa, e del tempo assai, onde è eseguibile solamente, qualor si vogliano far de' saggi, non a strigner le ulive tutte di un abbondante ricolto. A terminare in tal guisa un' intiera macinata di ulive, e' ci si dovrien per lo meno impiegar da un uomo trenta giornate, e poco men che altrettanto, se si voglia cavar dell' olio coi piedi. Si riempie val dire un picciol sacco di ulive non acciaccate, ma sane, e distesolo entro di una come cassa collocata alquanto a pendio, vi si caccia su un contadino, e ritto sul sacco tanto vi ci calca, e tanto percuote co' piedi, che stropicciandosi l' una l' altra tra loro le ulive, se ne laceri, se ne infranga, e se ne sprema la polpa, e ne scaturisca fuori il lor sugo, il quale per un forame praticato in un canton della cassa

parallelo al fondo della medesima va a colar fuori in una tinozza, che vi è posta sotto; e così prosiegue versando dell'acqua calda, e calcando il sacco, finchè lo stropiccio rimaner faccia spolpati, e nudi li soli noccioli. L'olio poi si pesca dalla tinozza, dove galleggia, e si dice olio di piedi, il quale a ragione è decantatissimo anch' esso.

CAPO II.

De' varii ordigni a infragner le ulive, e cavarne l' olio, che si adoprarono dagli Antichi.

Poichè a cavar l' olio con le mani, e co' piedi assai tempo, e fatiga si richiedeva, nè si potea così giugnere a strigner tutte le ulive, che ci erano, quindi fu, che ogni olearia Nazione si andò studiando di rinvenire un' altra maniera, che fosse più efficace, e più speditiva ad infragnerle, e strignerle. Se delle Nazioni Orientali ci fosser rimasti de' libri, avremmo forsi potuto saper da quelli qualche normula di quali ordigni si fosser essi valuti per un tal uopo. Soltanto abbiamo nel Libro di Giobbe, antichissimo senza dubbio (1), che si fa menzione de' torchi, con cui si strignevano le uve, e le ulive, senza però verun motto del come fossero stati cotali ordigni costrutti. Il Signor Pluche (2) da un' altra banda crede, e s' immagina, che ne' contorni di Saide in Egitto, subito colte, e terminate di strigner le ulive si celebravano delle feste in ringraziamento alla Providenza, per lo ricolto dell' olio, e par, ch' egli opini, che si strignevano senza affatto stiacciarne i noc-

(1) Si vuole, che Giobbe per lo meno sia stato contemporaneo di Giacobbe.

(2) L. cit. T. I. p. m. 186, e p. 289.

cioli (1); ma senza punto, nè poco dire della maniera. Noi dunque ignoriam del tutto il come gli Orientali cavassero l' olio (2).

Ma a che lagnarsi dell' ignoranza, in cui siamo della maniera, onde i Fenicii, gli Egizii, e gli altri Popoli Orientali fosser usi di cavar l' olio; se i Greci stessi non si spiegano nulla su tal proposito? Siccome forsi ciò appo di loro era trivialissima cosa, e a notizia di ognuno, indi fu, che niuno si brigò di parlarne distintamente. Dobbiamo dunque noi contentarci della sola notizia, che la voce *Trapes* è greca, onde sembra certo, che per infragner le ulive si servissero del *Trapetum* (3), che a mio giudizio era per l' appunto il Frantojo stesso, che nel 1780 si ritrovò negli scavamenti di Stabia, del quale direm fra poco.

Come poi molte eran le olearie Nazioni, così tra loro chi di un si valse, e chi di un altro Frantojo, e siamo al sol Columella tenuti, che ce ne fa almeno un

(1) La favola di Medusa, che a mirarla cangiava gli uomini in pietre, era fondata, secondo il Pluche, che la tritura delle ulive spolpava affatto li noccioli, e si cangiava, per così dire, in tante pietruzzole. V. Id. Ibid.

(2) Sappiam per altro dal versetto ventesimo del Capitolo XXIV. del Deuteronomio, che gli Ebrei coglievano dall' albero a mano le ulive, non le ivano a corre a misura, che esse cadevano, e nel versetto secondo del Capo XXIV. del Levitico, credon gli Espositori, che s' intenda dell'olio di sola polpa. Onde pare, che gli Orientali usassero di fragner le ulive, e cavarne l' olio, senza punto s'infrangerne i noccioli.

(3) *Venit hyems, teritur Sicionia bacca Trapetis.* Virgil. Georg. L. 2.

cenno (1): poichè altrimenti dagli altri Autori noi non sapremmo, che il sol *Trapetum*, e di questo il nudo nome semplicemente (2). Ne conta dunque egli cinque, ed erano I. le *Molae*, il di cui maggior pregio si riduceva, che a voler infragnere la sola polpa, o la polpa, e 'l nocciolo dell' uliva, poteasi a talento del Fattojano elevare, e deprimere. II. il *Trapetum*, che avea il vanto d' infragnere maggior quantità di ulive più facilmente, e speditamente, che le seguenti due altre macchine, cioè III. il *Canalis*, e IV. la *Solea* delle quali non pronuncia parola intorno alla costruzione, contentato egli essendosi solamente di nominarle; e finalmente V. la *Tudicola*, che a giudizio de' Savii (3) era somigliante a un mulin da caffè, ricevendo tra li suoi solchi, o spire le ulive, e cacciandole infrante. Avea però, come il medesimo Columella avvertisce (4), il difetto di facilmente disordinarsi.

Non fa nè il Columella, nè verun altro tra li Latini menzione alcuna della macine verticale, di cui quasi ogni olearia Nazione presentemente si avvale,

---

(1) De R. R. Cap. 50 L. 12.

(2) Catone per vero dire impiega due Capitoli a ragionare del *Trapetum*, ma cotanto confusamente, che ad indovinarlo, ci perderebbe le staffe lo stesso Edipo.

(3) V. Columell. o. N. V. dell' Edizione seconda di Lipsia del 1773 L. 12 C. 50 Not. 7.

(4) L. cit.

onde pare, che allor fosse ignota, di guisa che non sapremmo assegnar un' epoca del quando fu ella introdotta, e come, andate in disuso le cinque altre macchine da lui divisate, fosse stata sì generalmente adottata, col sol divario, che ove dappertutto è formata col dosso liscio, o per meglio dire lievemente scabroso a stiacciare anche i noccioli, in Firenze solo per la memoria forsi, che anticamente sfuggivasi di stiacciarli, il dosso è tagliato a solchi paralleli, entro i quali acciaccata che sia la polpa, il nocciolo scappa via, e si ricovra sano ed intero.

Io dunque non dirò nulla delle quattro, di cui solamente ci è noto il nome, ma dirò sol qualche cosa intorno all' antico Frantojo trovato negli scavamenti di Stabia, che senza meno, per quanto io credo (1), non era le *Mole*, ma era il *Trapetum*, del quale, per provvedersene abbiam da Catone (2), che li Romani mandar soleano sino a Pompei, già poche miglia lungi da Stabia. Consiste esso in una gran vasca, o gran mortajo di pietra vulcanica, o del Vesuvio, entro cui pendono perpendicolari, e girano intorno due porzioni di sfera concentriche, infilate pel loro centro, ed acconce in un asse, che gira appoggiato, e sostenuto da

(1) E così trovo ancora, che ultimamente ne ha giudicato il Signor D. Cosimo Moschettini nel suo terzo Opuscolo dato ultimamente alla luce col titolo — Osservazioni intorno agli ostacoli de' Trappeti feudali ecc.

(2) V. Caton. Cap. XXII.

un perno di ferro conficcato in una colonnetta, che si eleva dal mezzo del mortajo medesimo. Le due porzioni di sfera, o macini pendon dall' asse diritte, e stanno quasi tocca, e non tocca l' interna superficie della cavità del mortajo. L' asse si stende di qua, e di là fuori del mortajo stesso con due stanghe, che si movevano in giro da due schiavi, uno a stanga, e così facevano ruotar tutt' intorno le due macini, le quali nel tempo stesso ruotavan anche sopra sestesse, e così infragneano o la sola polpa delle ulive, delle quali si empieva il vano del mortajo, o la polpa, e 'l nocciolo insieme, a misura che per mezzo di un chiavello si facevano o girar discoste dalla interna superficie di esso mortajo, per quanto era quasi la grossezza delle ulive, o piuttosto del nocciolo delle medesime, o si faceano girar più prossime alla medesima, per ne stiacciare, e triturare anche il nocciolo. Non era capace il vano del mortajo, che di un sol mezzo tomolo di ulive, e però facea d' uopo, che tante fiate lo empissero, e lo vuotassero, quante si richiedea a formare la macinata capace pel loro torchio, da lor detta *Factus*, che vale a dir per lo meno trentasei fiate (1). Macchina veramente

(1) La macinata delle ulive a' tempi di Varrone era composta almeno di 120 modii, e talora fiu di 160 (De R. R. L. 1 C. XXIV.), ma addì di Plinio si era ristretta a sol cento modii. Il modio era della capacità, come dissimo P. II. C. VIII. not. 5, che con cinque, e nove ventesimi del medesimo si formava un nostro tomolo napolitano misura rasa, e perciò cento

con tutta l' arte, e tutta la eleganza costruita! Si trova distintissimamente descritta dalla penna del saviissimo Signor D. Francesco la Vega alla pagina 53 della Memoria sull' antico Frantojo trovato a Stabia dal Signor Marchese Grimaldi, e si potrà ivi vedersene ancor la figura. Il Signor la Vega fu quello, che il ricompose, aggiugnendovi ciocchè il tempo ne avea logoro, e poi ne ha fatto con la sua direzione formar degli altri di capacità di un tomolo e mezzo di ulive ciascuno, emendandone alcuni difetti, tra' quali quello di esser mosso a braccia di uomo, in cui vece elevando un fuso sopra dell' asse, e dal fuso facendo sporgere lateralmente una stanga, o vette, al quale legar una bestia, che faccia girar le due ruote, o macini. Non ne dico altro, perchè nel Capo IX. della Parte II. ho già dimostrato, che dal nocciolo dell' uliva con la ordinaria manifattura non se ne cava niunissima goccia di olio; il che più a diffuso è provato nella Parte terza della Memoria su

---

modii formavano poco più di 18 de' nostri tomoli. Da ciò dunque si può argomentare l' imbarazzo, che ci era nell' empiere, e nel disempiere 36 fiate il Frantojo, per infragnere una sola volta una macinata di ulive. E quel di poi della seconda volta, per istiacciarne anche i noccioli? Non si sa, come con due Frantoj, e con due Torchi, siccome Plinio diceva, potesser quattr' uomini macinare, e strignare tre macinate di uliva per giorno. *Factus tres gemino foro a quaternis hominibus nocte ac die fieri justum est.* Plin. H. N. L. XV. C. VI. Non si giugnerebbe a strignerne bene neppure due macinate, per quanto mai con sorprendente sollecitudine il Signor Marchese Grimaldi assicuri, che si adempia da un tal Frantojo l' infragnimento.

i sessantadue Saggi di olio da me nel 1788 umiliati alla Maestà del nostro Sovrano. E però sul punto dello stiacciarsi, o no i noccioli, non è da aversi verun conto di un tal Frantojo. E quando la sollecitudine del lavoro, che di esso si vanta, fosse anche vera, siccome forsi non è, la spesa è trascendente (1), è la brevità della durata (2), e la facilezza a disordinarsi, e la difficoltà di trovar pronto un maestro, per riattarsi, sono anche sufficienti motivi a conchiuderne, che non è punto da preferirsi alla nostra macine verticale (3).

---

(1) Portato a lido di mare, per imbarcarsi, mi venne scritto, che non si rilascia meno di ducati 160. E poi il nolo? E poi lo sbarcarlo, il condurlo, e collocarlo dentro il Fattojo, e porlo in azione? Una macine verticale, e 'l suo fondo, con tutte le spese di collocarla non costan più, che intorno a ducati 100. E durano più di un secolo, e forsi anche più di due.

(2) Siccome le due macini sono piccole, ed agiscono con moto anche rotatorio, si devono logorar fra pochi anni. Anzi può succedere bène spesso, che qualcuna irreparabilmente si rompa. Il perchè Catone ne voleva sempre una soprannumeraria, per i bisogni, che potessero intravvenire. *Si orbes contriti sient, ut commutare possis*, le sue parole. Caton. Cap. 3.

(3) Sono stati parecchi quei Signori, che si son provveduti di un tal Frantojo ingrandito, e riformato dal Signor la Vega, e l' ha ciascuno rimesso nel proprio Feudo. Il primo fu il savio garbatissimo Signor Marchese di Serra Capriola spronato da quel suo fervido genio pei studii agrarii: Ma destinato indi a poco da S. M. Ministro alla Corte di Russia, dove con onor senza pari tuttavia si trattiene, perciò forsi in Serra Capriola non è molto esercitato il Frantojo rimessoci. Dal suo Agente però D. Luigi d' Uva da me richiestone, mi fu a' 3 di Giugno 1785 risposto — « che non poteva « esser di lunga durata, nè servire al Pubblico di qualche Città, ma bensì « ad un particolare, che voglia macinarsi le proprie ulive; perchè le due « Macinette, che sono intorno all' asse, una opposta all' altra, per necessità

E tanto basti in riguardo al Frantojo antico. Diremo qualche nonnulla ora del Torchio (1). Ma che mai dirne, che ben si comprenda, se peggio, che de' Frantoj non se ne trova appo i libri antichi, chi ne abbia fatto una descrizione da formarne un' idea chiara, e distinta? Catone invero (2) descrive al figlio li pezzi, la grandezza, la misura di uno Strettojo, ma con un tal laconismo, e così confuso, che *nisi Sybilla legat, interpetrari alium posse neminem*. Nè il Turnebo in fatti (3), nè il Popma (4), nè i dotti, e avveduti

---

« devono col tempo logorarsi. » — E così riflettendoci par, che debba essere. Il Signor Duca di Martina però l' ao passato defunto, due anni addietro si fè costruire un Fattojo tutto alla signorile, da esser bensì, per l' enorme spesa ammirato, non imitato, e il guaini di un Frantojo simile, e di nientemmeno, che di dodici Torchi. E nel ricolto del 1790 in 91, che il mise in lavoro, se ne trovava così contento, che per mezzo del savio Avvocato di Lecce Signor D. Tommaso Ruperto m' invitò di andarvi a vederlo, offerendomi non che la carozza, ma la scorta ancor de' suoi Armigeri pel viaggio. Ma le mie note indisposizioni di salute mi ritennero di accettarlo. Starò a sentire però come reggerà il Frantojo alla lunga, e come facilmente sarà ricomposto.

(1) Si dicea da' Latini promiscuamente *Torcular*, *Torculum*, *Torcularium*, così lo Strettojo, come l' edifizio entro cui lo Strettojo era collocato, non altrimenti, che da noi si dice Mulino, così la macchina, che riduce il grano in farina, come il luogo dove tal macchina è posta. V. Popma de Instrum. Fund. C. XI. Ma i Lessici han dato sempre alla voce *Torcular* il significato di Strettojo, mai del luogo, dove lo Strettojo era riposto.

(2) V. Caton. de R. R. C. XVIII.

(3) V. Turneb. Adversar. 20. 7.

(4) L. cit.

Accademici Ercolanesi (1), ned il minuto Meistero (2), ne han saputo del tutto venirne in chiaro. Abbiam bensì da Vitruvio (3), che uno Strettojo simile a quel di Catone, Strettojo, il quale a premer le ulive si vaglia delle vetti, e del *praelum*, non debb' essere meno lungo di palmi nostrali quarantaquattro e mezzo (piedi Romani quaranta), nè meno largo di palmi diciotto e mezzo (cioè piedi sedici), perchè *così sarà libero*, *e sbarazzato il luogo per maneggiarvisi*; ma del meccanismo di un sì vasto ordigno, e della maniera di diportarvisi non ce ne dà norma alcuna, perchè non era di sua ispezione, come stata saria di Catone di ammaestrarcene. Rileviamo bensì da Catone, che il *praelum* parte principale dello Strettojo, era una trave lunga non meno di piedi venticinque, o palmi nostrali quasi ventotto, la quale era lavorata nella sua testa di modo da star per due piedi e mezzo detti *lingula* conficcata, e muoversi come in un perno fra due travi, una presso l' altra piantate in terra, ed era grossa due piedi in quadro; e che vi si usavano delle trocciole, e insieme l' argano orizontale (*Sucula* tra li Latini, e *Chelonia* appellata fra i Greci), per elevare il *praelum*

---

(1) Nelle annotazioni della Tavola XXXV. Tom. I. delle Antichità Ercolanesi Annotaz. 4.

(2) V. Meistero *de Torculario Catonis quadrinis vasis*. Goeting. 1764 §. IV., V., VI., VII., VIII.

(3) V. Vitruvio de Architect. L. VI. C. IX.

più della linea orizontale, e deprimerlo a calcare, e spremer la pasta delle ulive già prima infrante, e riposte entro gabbie di giunco (1), e collocate a perpendicolo sopra un' ajuola sottoposta al *praelum*, da lor chiamata *Forum*, da noi *Delfino*, e dalli Toscani *Lucerna*. Nè più che tanto noi sappiamo del Torchio Catoniano, o Strettojo (2).

Fa Vitruvio nel luogo stesso menzione del Torchio a viti: *Ipsum autem Torcular si non Cochleis torque-*

---

(1) Descrivendo Catone il Torchio non fa veramente parola di gabbie, entro cui ripor le ulive infrante, ed istrignerle, ma nel Capo 35 parla delle fiscine di Nola, ed il Pontadera ivi legge così: *Nolae fiscinae campanicae oleariae utiles sunt*, onde vale a dir, che se ne serviva.

(2) Quand' io scriveva questo Capitolo non era ancora venuto in luce il Tom. VIII. delle Lucerne, e Candelabri dell' Antichità Ercolanesi, nella sui Prefazione maestrevolmente si parla dell' antico Infrantojo trovato negli scavamenti di Stabia, o dell' antico Strettojo; ma dacchè poi detta Prefazione ne fu stampata, il savio, e rinomato Signor D. Domenico Diodati, dell' amicizia del quale mi pregio, essendo egli un degli Accademici Ercolanesi, me ne trasmise una copia, dove con somma mia ammirazione, e piacere ho trovato dimostrato, che la struttura dell' Infrantojo dissepellito a Stabia è per l' appunto la stessa, che del *Trapetum* da Catone descritto; ed ho trovato puranco, che l' osservazione, e 'l confronto dell' odierno Stabiense Strettojo assai somigliante all' antico fatta da que' dotti Signori Accademici dilucida, e interpetra l' altrimenti inintelligibile descrizione del Catoniano Strettojo, siccome ivi minutamente si pruova. Sicchè resta ciò per cosa già dimostrata. Per altro poi non mi saprei dire, se con una macchina sì massiccia, e sì complicata si adempia meglio, che con lo Strettojo alla Genovese lo scopo di ricavar tutto l' olio, che seco portan le ulive. A dirla anzi schietta, sembra, che no:

tur, sed praelo premitur, *cochlea* appunto appellandosi la madrevite, che ricevendo le spire della vite maschio nella cavità delle sue, scende a poco a poco girando, e strigne, e comprime ciocchè l'è sottoposto. Benchè la vite fosse stata inventata prima assai di Catone (1), pure abbiam noi da Plinio, che tra i Romani i Strettoj a vite non preser voga, che a dì di Augusto (2), sì tardi l'uso delle viti vi fu conosciuto, e adottato (3). Addì poi di Plinio fu a un tale Strettojo sostituito un altro più piccolo, con una vite nel mezzo, quasi come il presente Torchio alla Genovese, ma che strigneva le ulive con un' Architettonica assai diversa de' giorni no-

---

(1) Il primo inventor della Vite a detta del Brukero (Stor. Crit. c. della Filosofia tom. 1 pag. 1128) seguito in ciò da Agatopisto Cromaziano, o sia dal celebre P. Buonafede (dell' istoria e dell' indole di ogni Filosofia tom. 2 p. m. 27), e da Pietro Napoli Signorelli (vicende della cultura nelle due Sicilie tom. 1 P. 1 Cap. 3), checchè in contrario ne senta il Tiraboschi (della Letteratura Italiana Tom. 1 P. 2 §. XV.), fu il nostro Archita da Taranto; di tal che ragion vuole, che i primi Paesi, i quali se ne servirono sono stati li nostri. Tra noi dunque si strignevan le ulive a vite, mentrecchè li Romani strignevanle al Torchio descritto da Catone, il quale benchè vivesse due secoli e più dopo Archita non era inteso ancor della vite. Ed è al certo da maravigliarsi, che avendo Archita inventato anche la *Trochlea*, Catone usasse nel suo Torchio le trocciole, ma della vite non ne facesse neppur parola.

(2) *Intra centum annos*, dice Plin. H. N. L. XVIII. C. XXXI., *inventa Graecanica*, cioè sotto il Principato di Augusto.

(3) Da Archita ad Augusto non eran corsi meno di quattro secoli, e più.

stri (1). Nè si rincontra ne' libri antichi menzione di verun altro Strettojo, salvo che de' suddetti, l'un di Catone, l'altro del Columella, e 'l terzo più piccolo a' giorni di Plinio introdotto, il primo de' quali strignea *vectibus*, *et praelo*, e i due altri strigneano *cochleis*, cioè con le viti.

O che a viti però, o che con vetti, e peso strignessero, non rinviensi appo alcuno distintamente descritto il lor meccanismo; ond' io non saprei giudicare, se eseguisser sì bene il fine del Fattojano, di non far nella sansa rimanere, se non la minima possibile quantità di olio. A regolarsi bensì da Plinio, che riferisce, siccome dissimo (2), che da un modio di ulive soleva trarsi sei libbre di olio, quantità vale a dire, la quale fa ragguagliare ad once quarantanove, e mezza dramma il fruttato di uno stuppello delle medesime, si dee conchiuderne, che quantunque fossero delle ulive più oliose fra tutte, troppo bene eseguissero il lor lavorìo. Ma da un' altra banda sembra difficile, che la eccessiva quantità della macinata (3), e 'l numero delle macinate,

(1) V. Plin. H. N. L. XVIII. Cap. XXXI.

(2) V. P. II Cap. VIII.

(3) Secondo Varrone (de R. R. L. I. Cap. XXIV.) una macinata di ulive si componeva da 120 fino a 160 modii, che di nostra misura ragguaglierebbero intorno alli ventidue, sino alli ventinove de' nostri tomoli napolitani misura rasa; troppa invero, assai troppa roba! Ma a che maravigliarci dei dì di Varrone, se in questa nostra Provincia stessa, e propriamente nelle vicinanze di Lecce a dì nostri vi sono Paesi, che forman la macinata di

che giornalmente se ne strignevano (1), permettessero, che la sansa potesse gemere tutto l' olio, che conteneva. Nè di ciò è a farne le maraviglie, se si consideri, che la massima loro cura, ed impegno si riduceva alla perfezion del liquore, poichè di continuo ne andavan unti, e spalmati, e lo praticavan per condimento de' cibi assai più, che noi sogliam di presente.

Oltre poi i divisati Strettoj, de' quali si fa parola su i libri antichi in uso era anticamente eziandio presso alcune Regioni un piccolo torchio, di cui ritrovata fu una pittura nel 1748 negli scavi di Resina, ed al quale nelle vicinanze di Portici se ne adopera ancor di presente uno somigliante nella vendemmia. E la suddetta pittura fu espressa nella Tav. XXXV. fig. I. Tom. I. delle Antichità di Ercolano, e illustrata da savie note degli Accademici Ercolanesi. Era esso formato di due grosse, e rustiche travi conficcate a perpendicolo in terra, e nella parte superiore congeguate, e fermate con una simile grossa trave. Nella faccia interiore delle dette perpendicolari due travi, donde una l' altra si

---

dodici cofini, ciascun cofino di sedici stuppelli, o sieno di venti de' nostri cofini di Gallipoli? E secondo poi Plinio si componeva la macinata di cento modii, o sieno intorno a diciotto de' nostri tomoli, che ragguagliano a dodici de' nostri cofini, quanti non pochi Paesi oggidì ne costumano. Ciò però non ostante son anche troppi i dodici cofini, come a suo luogo dimostreremo.

(1) *Factus tres gemino foro*, come sensatamente legge l' Arduino, *a quaternis hominibus nocte, ac die premi justum est.* Plin. Hist. Nat. Lib. 15. Cap. 6.

riguardavano , era inciso , o incavato un canale alla profondità di uno , o due pollici , il quale era piano , e piallato , e tre traverse ben ampie eran collocate della lunghezza tra l' una, e l' altra trave, che potesser salire , e scendere orizontalmente con esattezza. Nel piano inferiore , ed in mezzo alle due travi perpendicolari era il letto , o *forum* , o lucerna, che voglia dirsi, dove poneansi le uve , o la pasta delle ulive , che dovea strignersi , e tra l' una , e l' altra traversa vi si cacciavano tre grosse biette , o sian nove in tutto per tutt' e tre, ma con direzione le prime tre alternatamente contraria alla direzione delle altre tre , come può vedersi nella nostra Tav. III. fig. II. Due uomini poi , ciascheduno con una mazzuola alle mani , un di qua , e un di là , come i due genii nella enunciata figura , percuotevan le biette, talchè la forza propagandosi dalla superiore traversa alla media , e dalla media alla terza, questa facea le veci di *praelum* sopra delle uve , e sopra le ulive infrante , che dentro di una , o più gabbie vi si erano sottoposte , Strettojo in vero assai semplice , e che per non dir altro sentiva molto del rusticano.

CAPO III.

Delli Frantoj, che trasandati i suddetti poi si introdussero, e sono oggi in voga appo de' diversi olearii Paesi.

Bene, o mal che eseguissero il fine proposto i diversi primi Frantoj antichi, certo è, che iron tutti in disuso, ed in loro luogo ne furon sostituiti degli altri, i quali dovettero almen sembrare, che adempissero con ispeditezza, e con esattezza maggiore al disegno d' infragner le ulive. Ma dovett' esservi almeno Paese, ove ferma restò la massima, che dall' infragnere, e strignere con la polpa anche il nocciolo, l' olio ne contraeva del vizio, mentre altri si persuasero interamente, che dall' infragnere, o non infragnere il nocciolo nulla ne accadeva nè di peggio, nè di migliore. E furon questi la Spagna, la Francia, ed intera quasi l' Italia, a riserva sol di Firenze, e forse di qualche altro luogo (1), dove nell' opinione, che dallo stiacciare li noccioli l' olio, che dal legno, e dalle mandorle infrante spremeasi, di mordace, e pessima indole es-

---

(1) Parlando Pier Crescenzi della propagazion delle ulive consiglia tra gli altri mezzi di avvalersi de' piccoli Ulivini, od Oleastri, che si trovano nati ne' aili, dove si vuota la sansa, ond' è chiaro, che a' suoi tempi si solea strignere in più di un luogo le ulive senza stiacciarne li noccioli. V. il suo Trattato dell' Agricolture L. V. Cap. XIX.

sendo, valea ad ammorbarne indi tutto il restante. È quindi la macine del Frantojo di Firenze fu tagliata, e siegue a costumarsi oggigiorno a solchi, e come una ruota dentata, acciocchè girando verticalmente intorno all' albero, o sia Verricello, come i Fiorentini lo chiamano, acciaccasse, e fragnesse la sola polpa, ed avesse il nocciolo luogo di sfuggire, e di ripararsi sano, ed intero tra i solchi. Tutta quanta è la macinata, (che colà è di dodici bigoncie, contenente ciascuna intorno a sessanta libbre di ulive, che raguagliano intorno a sei cofini e mezzo nostrali) si versa nel piano del desco del Frantojo, tutta accosto del verricello, dove senza l' assistenza del Fattojano, che con una pala somministri le ulive poco a poco sotto la macine, deve un bue girandola attorno acciaccarle. Di questa guisa le meno sì, e le più no acciaccate son poste sotto del torchio a una vite dentro di otto, o di nove grosse gabbie, sopra ciascuna delle quali è steso un canapeto lavorato di canape, o pur di pelo (1), per chiuderlo e con la stanga alla vite si striugono. Dopo di che son dalle gabbie passate al Frantojo, e rimacinate, ed un' altra volta come la prima poi strette; manovra questa, che dee replicarsi perfin che tutta la polpa sia infranta. Indi poscia a rimacinare la sansa, la bagnan prima con acqua bollente, e poi mentr' è sotto la macine, tanta

(1) Tra noi suol coprirsi la bocca della Mamma con un gabbiuzzo.

acqua pure bollente vi sopraffondono, finchè essa pasta vi navighi, e così n' empiono venti, o ventiquattro gabbiuzzi, sopra de' quali anche sotto dello Strettojo vi versan della stessa acqua bollente, e si stringono, ciò replicando tante altre fiate, che a detta del Signor Lastri (1), una macinata di ulive vien ripassata sotto la macine, e rimessa nello Strettojo le sette volte, o le otto, è a detta del Signor Piovano di Villamagna fin le quattordici, o le sedici volte (2). Così con tre persone, e con un sol torchio a una vite compion due macinate di ulive per giorno, maniera invero, che a dirla schietta, sente di pochissima intelligenza. Una macine di tal guisa formata, che gira sopra le ulive, come può ella infragner la polpa di tutte, senza lasciarne di molte intatte, od appena tocche, si più, perchè ammontatele intorno passerà sopra di un' uliva le cento, e le mille volte, e sopra di un' altra non sarà mai, che vi passi? Quindi le tante volte, che si rimettono nel Frantojo, senza mai, come io credo, acciaccarle tutte bene, e ugualmente. Gran pazienza, e gran fatica è poi quella de' Fattojani di empiere, e di disempier le gabbie, e di maciuare, e rimaciuar tante fiate una macinata medesima, e tuttavia terminarne due macinate per giorno. E come mai in tempo sì brieve posson esse

(1) Come da una sua Lettera scrittami nel Maggio del 1783.

(2) Loc. cit. nel fin.

scolar tutto l' olio, che in se contengono, se noi veggiamo, che a farle soffrir tutto il tormento dell' argano, appena bastan quarantott' ore per macinata, come diremo fra poco? Certo no, certo no, e fa stupore, come nell' Atene d' Italia sia così poco intesa la manifattura dell' olio, per riguardo alla quantità.

Ma si dirà: e come poi da ogni macinata di ulive quando non sien magagnate, suolsi ottenere per detta del lodato Signor Lastri, persino a trentadue fiaschi da sei libbre di olio ciascuno, locchè ragguaglia a ventisei libbre e mezza di olio, per ogni cento libbre di ulive? Alle quali ventisei libbre e mezza aggiunto l' otto per cento, che si perde, secondo il Lastri medesimo dallo strignerle colli noccioli interi (1) si ascende a trentaquattro libbre, che è a un di presso quanto da Plinio (2) veniva notato, che soleano versarne a' Romani le cento libbre. Io non so dirmi se vero sia, che le Fiorentine fruttino tanto; ma se vero è, quale maggior pruova di questa, che le ulive Infrantoje (che son la razza più comunale in Firenze) abbondan di olio all' eccesso, come abbondano le Resciule, e le Aurine di Venafro, e le Celine della Peucezia, siccome abbiam dimostrato (3)? Ma oserei dir di certo, che nella sansa

(1) V. il suo anno rustico per l' anno 1782 nella Lezione ivi sopra gli Ulivi.

(2) Histor. Natur. L. XV. Cap. III.

(3) Part. II. C. VIII.

delle ulive Fiorentine vi si lascia ben di moll' olio, talchè a ragione vi si propone la lavatura (1), perchè a non dir altro, non istiacciati i noccioli, e di un torchio solo servendosi, e per sì brieve tempo, è impossibile, che succeda altrimenti. Del rimanente me ne rimetto alli Savii della rustica economia, delli quali colà vi è dovizia, ed a cui voglio sottoposto i miei pensamenti su tal proposito.

Tolta Firenze, tutti gli altri noti olearii Paesi si vagliono di un Frantojo a macine verticale non solcata, ma liscia, o piuttosto col dosso un po scabro, acciocchè le ulive, e i noccioli non isdrucciolino, e non isfuggano di sotto la macine, ma rimangano bene istacciati. Vi è nondimeno la differenza, che nel Genovesato si vuole doppia un palmo e mezzo nel centro, e nella circonferenza non più, che tre, o quattro dita, ovecchè qui, e dappertutto si suole per lo meno doppia ugualmente di un palmo e mezzo, e la maggior parte delli Paesi elevato a perpendicolo il verricello nel centro del pian della conca, e alla volta del Fattojo, o ad una trave parallela all' orizonte impernatolo, al medesimo verricello conficcano una stanga, che da una banda entra nel centro della macine, e dall' altra si sporge fuor del Frantojo, per legarvi una bestia, che

(1) V. il citato Anno rustico, e 'l Corso di Agricoltura pratica stampato in Firenze nel 1788 t. 2 pag. 338.

girando all' intorno ruotar la faccia sul desco lastricato espressamente di pietra dura, e per conseguenza sopra le ulive, che vi si son poste. Credono i Genovesi, che la bestia incontri troppo di resistenza a superare le ulive con una macine di tanta doppiezza, e quindi accagionano gli altri Paesi di imperizia, servendosi essi di una macine, il cui taglio appena ha quattro pollici di doppiezza. Ma questa loro difficoltà pruova, ch' essi ignorano il meccanismo della macine nostra. Noi l' usiamo del dosso di un palmo e mezzo, di due, e taluni ancor di due palmi, e un quarto in doppiezza, ma sì tagliato, che con una sola terza parte della sua superficie può toccare il pian sottoposto, onde avviene, che la prima terza parte non tocca, ma morde, e inghiotte, come suol dirsi, le ulive: la seconda terza parte le tocca, e le frange, e l' ultima anche alquanto elevata le caccia fuori infrante alla sponda del desco; onde alla bestia è facilissimo il superare la resistenza. Di modo in fatti sta livellata la macine su del desco, che un uomo dando con una sola mano la spinta alla stanga, fa, ch' essa macine percorra tutt' intorno il giro della da noi detta fonte, o conca del Frantojo (1).

---

(1) La nostra Macine verticale non è un Cilindro intorno a due palmi alto, e largo da sette in otto, ma è una porzion di sfera, come se un palmo di qua, e un di là dal centro si fossero fatti due tagli paralleli, e la superficie del dosso è convessa della convessità della sfera medesima. Così la superficie A B C (V. Tav. 4 fig. 2) è convessa, come la sfera, non è

E per verità riflettendo io sopra il meccanismo del nostro Frantojo, e de' divisati finora mi sembra pur troppo chiaro, che debbasi dare al nostro la preferenza. Circolare, come negli altri, la base ancora del nostro, si eleva due palmi e mezzo circa da terra, ed ha il diametro di circa quattordici palmi. Non è orizontale però il suo piano, ma a guisa di conca, o di fonte è a piano inclinato dall' orlo al centro. Da questo centro si eleva presso ad un palmo e mezzo, in figura di un cono tronco, e di circolar superficie parallela all' orizonte, e del diametro di palmi quattro e mezzo un masso di pietra dura, e della consistenza medesima della macine. La sua superficie si rende con lo scalpello alquanto scabrosa, siccome io dicea testè del dosso della macine, acciocchè questa abbia maggior presa sopra le ulive. Nel centro della medesima superficie s' incava un quadrato profondo un pollice, e due pollici largo, nel quale s' incassa un simil quadrato di ferro, con in mezzo un forame largo intorno a sei linee, e altrettanto profondo, da noi quì detto l' *ossato*, in cui entra, e in cui ruota un capezzol di ferro, che guernisce l' estremo di un vertical verricello di legno grosso un palmo di quadro, ed alto intorno alli dieci palmi, il quale con la superiore sua estremità, fatta espressamente ci-

piana, come D E P, che sarebbe la superficie di un cilindro. Perlocchè in C prende le ulive, in B le infragne. ed in A le cava fuori alla sponda del desco, su cui gira, o sia Fondo.

lindrica , entra , ed impana , e si aggira in un forame praticato o nella volta del Fattojo , od in una trave posta a traverso tra un muro, e l' altro. Sul detto fondo, o cono tronco siliceo si adatta la macine verticale di pietra al pari silicea , alta almeno sette palmi , e tal fiata anche otto , ed otto e un quarto , e doppia un buon palmo e mezzo , sino a due palmi e un quarto , nel di cui centro forato , e guernito di un collare di ferro da ambe le bande , appellato *antrone* , si passa una stanga , o giogo , e s' imperna nel verricello , mentre dall' altro capo sporge , e prolungasi fuori della circonferenza del Frantojo , per ivi legarsi un cavallo , una mula , od altro animale , che deve muoverla in giro. La fonte intanto dall' orlo sino al cono tronco , o sia fondo va intavolata di pietra Leccese (1) , che non suole nè trasudare , nè bever nè la morchia, nè l' olio, e quivi appunto si versan le ulive , le quali debbonsi infragnere. Si lega quindi alla stanga , e si benda , e si dà la mossa alla mula , mentrecchè il Fattojano mette a poco a poco sotto la macine con la pala le ulive , le quali infrante dalla macine , dalla medesima sono spiute fuori alla sponda del fondo , donde qualora il Fattojano si avvegga , che molte ne rimangono delle sane , le va rimettendo sotto la macine di bel nuovo ,

---

(1) La pietra Leccese è una pietra fitta , bianca , e di finissima grana, la quale si può facilmente segare in lastre , o incavare in vasi , e non trasuda nè l' acqua , nè l' olio.

finchè vedendole tutte quasi in pasta ridotte, con la pala stessa le gitta fuori del fondo alla parte opposta sopra la fonte, e ritorna a somministrar nuove ulive da infragnersi (1). Così dopo un' ora e mezza all' incirca, se il dosso della macine sia di larghezza presso a due palmi, termina egli di stiacciar le ulive di una macinata nostrale; ma se egli è meno, tanto maggior di tempo ci vuole, quanto è più stretta di dosso, di guisacchè se non sia più largo di un palmo, ei vi ci corron buone due ore (2), ond' è chiaro, che la macine col taglio

(1) Ha però l' avvertenza di non le infragnere tutte perfettamente nella prima macinatura, ma di lasciarne molte altre ancora sane, ed intere, ed altre appena acciaccate, a motivo, che quando fossero tutte trite perfettamente, e ridotte in pasta, siccome acquose di molto spappolerebbero, e schizzerebbero fuor delle maglie delli gabbioni, o mamme, dove la prima volta si stringono. Allora poi, che avute la prima stretta, e ridotte in pasta un po consistente si deono rimacinare, per tornarle a strignere esattamente nelli gabbiuzzi, allora sì, che poca pasta per volta somministrando alla Macine si tritano, e si ritrita il tutto minutamente, sicchè poscia nelle focaccie, o stiacciate non vi rimanga affatto verun nocciolo intero.

(2) Le mie prime sperienze sulla manifattura dell' olio furon da me intraprese in piccolo pestando in mortajo, e strignendo a mano le ulive, o pure in un piccolo Torchio di ferro. Ma quando poi mi determinai farla in grande e mi feci costruire un Trappeto a giorno sotto la propria mia casa, io non ci volli, che un sol Torchio alla Genovese, e seguace dei dettami del Signor Marchese Grimaldi mi feci lavorare, e adattare una Macine di un solo palmo di doppiezza, ma modellata alla nostra Salentina maniera, talchè un solo terzo di palmo della superficie del suo dosso stiacciava la ulive: così io credendo, che la bestia potea facilmente superare la resistenza della medesima. E così mi accadde di osservare, che dove con la maniera comunale s' impiegava un' ora, e mezza ad infragner le ulive, con la mia

del dosso di larghezza tre, o quattro dita, qual viene proposta dal Signor Marchese Grimaldi (1), ritarda molto il lavoro.

Ma l'assistenza di un uomo, che con la pala alle mani distribuisca a poco a poco le ulive sotto la macine, importa molto di risparmiarsi. Il primo introito su tal proposito è certamente il risparmio. Tuttocciò bene, ma che le ulive non sieno poi bene, e ugualmente infrante; ma che poi la sansa, quando si rimacina resti co' noccioli, dove ridotti a piccoli frantumi, dove ridotti a scheggiuole, e dove rotti appena in quattro, o a metà, e in conseguenza, che non si possa poi strignere socciamente, e spogliarla di tutto l'olio, ciò molto meno giova, ed è a preferirsi la spesa di un uomo alla perdita dell'olio, che nella sansa rimane.

Non resta altro Frantojo da esaminarsi, se non che quello, che fu non ha guari proposto dal Signor Giovanni Fabroni, e che si ritrova descritto nel Lunario pe' Contadini della Toscana per l'anno 1788, Frantojo in vero di facile costruzione, di poca spesa, e di lavoro speditissimo. Due piccoli cilindri, o rulli di ferro fuso, della lunghezza di tre pollici ciascheduno, e della grossezza di due, scanalati, o solcati direttamente,

---

ve ne bisognavano almeno due ore. Perciò poscia a scansar tanto perditempo nel 1787 tolsi via quella Macine, e ve ne sostituii una nuova col dosso di un palmo e mezzo in larghezza.

(1) V. la citata Istruzione p. II. cap. I.

l' una con cinque, l' altro con sei scanalature formano il modello del Frantojo, ch' ei presentò all' Accademia de' Georgofili di Firenze da maneggiarsi da un uomo solo. Sono essi collocati sotto di una tramoggia orizontalmente così, che girando su li proprii assi li denti dell' uno ingranano alternativamente ne' denti dell' altro, e ingranando schiacciau le ulive, le quali cadon dalla tramoggia nelli canali, e schiacciate quindi vanno in un recipiente, o vasca, che vi è di sotto. Uno de' cilindri ha connesso un rocchetto di ferro simile, ne' cui denti ingrana una ruota dentata perpendicolare, che per mezzo di un manico, o manuella si gira a mano, e fa così girare i cilindri. La tramoggia discende fino al contatto delli due rulli, i quali ne chiudono l' apertura, sicchè non possano passare altre ulive, se non quelle, che vengono frante dentro le scanalature delli medesimi (1). Così con due cilindri, o rulli sì piccioli può facilmente un uomo solo, secondo il calcolo del Signor Fabroni schiacciare otto staja, e tre quarti di ulive, che equivagliono intorno a tre delli nostri cofini, e quando si voglia raddoppiare la dimensione delli cilindri medesimi, due uomini insieme girando la manovella potranno in un' ora schiacciarne sei cofini, quanto basta per una delle nostre più piccole macinate.

---

(1) V. la figura nella Tav. III, fig. III.

La piccolezza di un tal Frantojo, ovecchè riuscisse, come l' Autore il promette, saria preziosa pel sommo comodo di adagiarlo anche in una piccola stanza, e valersene a far delle pruove olearie sperimentali, e tutte all' uso di un dilettante, che voglia provvedersi di olii di varia qualità, e pel diverso stato di maturità delle ulive, e per la diversità delle specie delle medesime. Perciò io ho scritto, e ne sto' aspettando uno lavorato in Firenze. Ma quandocchè si volesse averne uno, che mosso sia da una bestia, per esempio da un bue, converrà allungare i cilindri, talchè ogni solco riceva una quantità di ulive proporzionata alla forza di un bue, che si calcola di essere otto volte maggiore di quella di un uomo, e in luogo di una ruota dentata verticale con una manovella, applicarne una orizontale, i cui denti ingranino con quei del rocchetto del cilindro, ed abbia una stanga, o vette, a cui attaccato sia il bue, che giri. Di questa fatta l' Autore calcola, che fra lo spazio di un' ora potranno infragnersi sessantasei staja di ulive, che si riducon a ventidue cofini nostri.

Gran lode adunqne si dee al savio Autore, che lo inventò, se pure in pratica così riesca, come con la teoria l' ha descritto. Io però ne dubito, soprattutto quando macinate in esso la prima volta le ulive, si debba rimacinarvele di bel nuovo, poichè schiacciate quai sono allora, ed attaccaticcie, e tenaci, non so

veder come possano dalla tramoggia cader entro i solchi, per esser rimacinate (1).

---

(1) Tutto il progetto intanto del Frantojo del Signor Fabroni è ito in fumo; poichè la risposta da Firenze è stata, ch' è ineseguibile per più ragioni, che vi si vanno in essa risposta accennando. Soprattutto si accerta, « che lo stesso Autore ricusa di eseguirlo, dicendo, che non vi sono ma« nifattori capaci. » Soggiunge però la persona, che fu di ciò incaricata, che « gli Artisti vi sono; ma la Macchina non so, se sia eseguibile felice« mente, e con successo. »

CAPO IV.

Delli Strettoj, che furono sostituiti agli antichi, e sono in voga presentemente.

Allorchè la struttura, e l' uso del Torchio, o Strettojo a' tempi di Plinio inventatosi (1), si divulgò, si dee credere, che si fosse interamente quasi abolito così il vasto, e massiccio Catoniano Strettojo (2), che quello ancor da Vitruvio accennato, benchè strignesse eziandio pure con delle viti (3). Ma per quanto di tempo poscia l' Olearia Economia proseguito avesse a valersi di uno Strettojo siffatto, e quando ite fossero introducendosi le due maniere di torchi oggi in uso, il torchio cioè a due viti, e 'l torchio a una vite sola, non abbiam libro, che ce lo accenni. Quel che bensì noi sappiam si è, ch' è da tempi di molto antichi, che quì tra noi, e poco men che per tutto il Regno è in usanza lo Strettojo a due viti, siccom' è da' tempi anche antichi, che nella Provenza, nella Toscana, nel Genovesato, ed altrove si adopra quello a una vite sola. Ora è a vedersi qual delli due per se stesso sia il più efficace.

Nè molto sarebbe su ciò a pensarsi, se vero fosse, che poichè la forza del torchio a una vite scende diritta

---

(1) V. Plin. L. XVIII. Cap. XXXI.
(2) V. Caton. de R. R. cap. XVIII.
(3) V. Vitruvio de Architectura L. VI. C. IX.

ed agisce perpendicolarmente sopra le gabbie delle ulive, che son sottoposte, e la forza di quello a due è laterale, dee il torchio a una vite sola dirsi più attivo. Ma riflettendo, che il torchio a due viti egli è propriamente un vette di secondo genere, e 'l torchio a una vite sola è di primo genere, siegue certo tutto il contrario; cioè, che nel torchio a due viti è sufficiente la metà della potenza, e nel torchio a una vite vi si richiede la potenza intera a superare la resistenza. Qualora in fatti si applichi la forza a strigner la vite destra, per esempio, del torchio a due viti, l' azione agisce su la metà destra della colonna delle gabbie dall' alto in basso, e da quel lato ancor la comprime, la metà sinistra frattanto della resistenza sostenendosi dal punto d' appoggio, ch' è fermato nella vite sinistra; e passata poscia la stanga alla vite sinistra, e fatto sforzo a girarla, si deprime l' altra metà della colonna delle gabbie medesime; e così il legno comprimente da noi detto *chianca*, che fa le veci di *praelum*, rimane parallelo all' orizonte, e la forza agisce perpendicolarmente al pari del torchio a una vite sola. Ove dunque nel torchio a due viti sien sufficienti a dar la stretta quattro uomini, nel torchio a una vite sola ne saran d' uopo non meno di otto a produrre lo stesso effetto.

Ma come ciò, se noi veggiamo, che un uomo solo attaccata la punta della stanga a una corda, e questa fermatala a un argano, dacch' egli si applica a girar

intorno la manuella, ch' è conficcata all' argano stesso, fa girar finalmente la vite, e strignere quelle gabbie, che prima da quattro robusti uomini non si poteano più deprimer neppure un filo? È questa una delle maraviglie della Meccanica, poichè la forza di un uomo applicata alla manuella dell' argano equivale alla forza non che di otto, ma sì di nove applicati alla stanga. E quindi è, per dirlo qui di passaggio, quindi è, che imperiti li Fattojani del quando cessar si debba di spigner la manuella, specialmente se in vece di uno ci si applichino due a girarla, cagionano di sovente dello sconquasso nella madrevite, o nella vite, o nelle colonne del torchio, per quanto mai diligentemente siano state ferrate, e si dee interromper talor per giorni la manifattura dell' olio. Se adunque si sapesse applicare l' argano anche al torchio a due viti, siccome sento, che ben ve l' applican quei di Mola, si accrescerebbe a dismisura la forza, e assai più, che non si accresce nel torchio a una vite sola. Ma poichè questo ha il vantaggio, che il zoccolo della vite è forato in croce, di tal che puossi applicare giusta il bisogno la stanga ora a un forame, ora all' altro forame appresso, e vi si mantiene parallela all' orizonte, ed il torchio intero si regge isolato, tutti gli sforzi della madrevite di andar in su sostenendosi da traversi di ferro, che vi stan posti nelle colonne, ovvecchè le viti del torchio a due puntano nella volta del Fattojo, quindi è, che l' immenso sforzo dell' argano

applicato nel torchio a due, spingendo in su il fabbrico, lo crolli, e 'l faccia rovinar giù con l' eccidio di chi vi è dentro. Perciò è, che sia sempre meglio adoprar l' argano nel torchio a una vite, che al torchio a due, e del torchio a una vite, io dalla ragione, e dalla sperienza ammaestrato mi avvalgo.

L' error massiccio però, che commetteano gli Antichi, e che tuttavia si commette dalla maggior parte degli olearii Paesi, si è quello di non fornire, che di un sol torchio il Trappeto. In quello riposte entro gabbie alquanto più grandi vi si stringon le ulive di prima, e poi di seconda, e poi di terza infrantura: in quello riposta entro piccoli gabbiuzzi vi si strigne la pasta delle medesime ulive, talor di quarta, talor di quinta, talor di sesta rimacinatura, nè tutto il dì si fa altro, che macinare, e poi strignere, rimacinare, e strigner di nuovo, senza mai lasciar ne' gabbiuzzi la pasta sentir per un' ora di seguito gli sforzi del torchio, ed in una giornata intera, talora anzi da mane a sera vi si terminan di strignere due buone macinate; e nella Riviera di Ponente di Genova ben quattro (più piccole per altro) macinate di ulive, ed il Fattojano cominciato avendo a macinare dalla mattina, se ne sbriga sino alla sera, e chiuso il Trappeto se ne va a dormir in santa pace in sua casa. Noi per contrario osserviamo quanto sia la stentata cosa di spremer l' olio; di guisa che non si trova nel Salentino verun Trappeto, che non sia fornito

almen di tre torchi, e ve ne sono, che ne hanno quattro, cioè uno per istrigner le ulive di prima infrantura, detto la *mamma*, e due altri a strigner la pasta delle medesime, quando è stata rimacinata, detti *figli*; nè si giugne a cavarsene tutto l' olio, se pur si giugne a cavarlo tutto, se non dopo di essere stata a soffrir le strette, e a scolar la sansa sotto de' torchi per lo spazio in tutto di ben trentasei ore, alle quali aggiugnendo le dodici ore, che s' impiegano a strigner le ulive di prima infrantura, siegue, che ogni macinata di ulive ricerca per terminarsi ben quarantott' ore di tempo. Non è il solo olio in fatti, che è nella superficie della colonna delli gabbiuzzi, che deve spremersi, ma ancor quello, ch' è nel centro, ch' è nell' asse del cilindro, che a poco a poco trapelando dee giugnere al labbro esterno delli gabbiuzzi, per gemerne. E tanto egli è vero, che faccia d' uopo di molto tempo a spremersi l' olio, che nel primo anno, che io mi fei sotto la propria casa costruire un Fattojo a giorno, fornito avendolo di un sol torchio alla Genovese, due Fattojani da me ivi assistiti, e spronati, oltracchè nel tratto di una giornata non vi terminavan, che a gran fatiga due piccole macinate di ulive di tre cofini l' una (ovecchè un Fattojan Genovese a detta del Signor Marchese Grimaldi (1), ne termina sino a quattro), al confronto

(1) V. Grimaldi Istruzione per la nuova Manifattura dell' olio P. 3 C. 6.

del Trappeto della Mensa Vescovile furono superati di un mezzo stajo di olio per ogni macinata di cofani otto di ulive. E da ciò fu, che nel nuovo ricolto appresso io provvidi il mio Trappeto di due altri torchi a una vite pure, e l' evento delli medesimi mi corrispose all' aspettativa. Perciò ho detto un massiccio errore quel degli Antichi, e di molti ancor de' Moderni di non adoprare, che un sol torchio per cavar l' olio.

Non debbo intanto tacer in tutto del torchio portatile da un savio cospicuissimo Regolare di Napoli proposto al Re, e da questi ordinato esaminarsi da' due Illustri Signori Grimaldi, e la Vega, siccome portavano i fogli ordinarii di Napoli de' 18 di Maggio del 1784: *Consiste*, io trascrivo quì le proprie parole del foglio, *consiste esso in un' asta di ferro alta palmi sei e mezzo, e di once due di diametro. La base di detta asta è quadrata, e forma una specie di piedistallo. La parte superiore della medesima per palmi due e mezzo é vitata, e la sottoposta, che scende sino al basso del piedistallo, è quadrata. Detta asta resta conficcata, e incastrata in un grosso tavolone di legno di palmi due e mezzo quadrato, che si ferma in terra mediante quattro ganci di ferro, perchè la vite resta immobile. A quest' asta s' infilano li fiscoli, o cofini ripieni di pasta delle ulive macinate, e sopra delli medesimi si situa un altro tavolone circolare cerchiato di ferro, e ferrato all occhio, perchè resi-*

sta alla forza della pressura. Indi alla vite suddetta si adatta una madrevite, o sia scrofola di bronzo esteriormente quadra, e con una leva, o sia vette di ferro di palmi sei, fatta a chiave, e adattata al quadro della madrevite di bronzo, mediante l' opera di un sol uomo, che vada girando circolarmente, vengono a stringersi i fiscoli, e a premersi la pasta delle ulive a quel grado, che piace. Ma volendosi una forza maggiore, levandosi la vette di palmi sei, e adattandosene una di palmi dieci, coll' opera di due sole persone si viene a conseguire una forza di pressione tale, che supera in paragone qualunque forza di altro torchio usato, ed antico, e se ne ottiene in breve spazio di tempo quell effetto, che non potrebbe ottenersi da qualunque altro torchio. E per questo motivo da' suddetti Signori ne fu creduta utilissima, e vantaggiosissima l' invenzione. Io però confesso la mia ignoranza, non sembra, che al fatto poi possa corrispondere esattamente un torchio tale all' aspettativa. Come infilar quelle gabbie piene di ulive infrante nell' asta di ferro così appuntino, che il forame corrisponda al centro di ognuna, sicchè tutte poi formino come un esatto cilindro? Si sa, che per poco, che il lembo, o l' estremità circolare di una gabbia scappi fuora dalla superficie cilindrica, quel che sopravanza rimane esente di compressione. E come far, che il vette di ferro giri sempre perpendicolare al cilindro, e parallelo all' ori-

zonte, specialmente nelle ultime strette? Per poco, che esca di linea, curverà, o ritorcerà l'asta, benchè di ferro. Lo stesso peso del vette, perchè di ferro esso pure, farà, che l'asta si curvi. E negli sforzi delle ultime strette saran valevoli i quattro ganci a ritenere a perpendicolo, e fermo il torchio, sicchè non ne balzi piuttosto via, e si rovesci disteso in terra? Ma su di ciò non è da dir più di vantaggio. Del rimanente l'invenzione di un torchio simile, benchè di legno, è di un'epoca molto antica, a disegno di spremere le vinacce. Si usa in Lucania, ed in alcuni altri Paesi pure una colonna di legno duro di circa otto palmi, fermata sotto in un sasso incavato a lucerna, e fermata sopra una trave traversa, o nel fabbrico, e formata a vite pe' quattro palmi superiori, ne' quali gira una madrevite. Si ammonta sotto all'intorno della medesima la vinaccia circolarmente, e vi si fascia con della fune di giunco, e così dalla madrevite, che calcando comprime un tavolone sulla vinaccia, si spreme il mosto.

Nè mi attalenta troppo nemmeno il torchio inventato dal Signor D. Giovan Maria Lampredi Lettor di Pisa, e da alcuni anni in qua introdotto pel vino, e per l'olio nella Villa di Luciano del Signor Cavaliere Antinori dodici miglia lontan di Firenze, sulla strada di Pisa (1);

---

(1) Vedi il corso di Agricoltura pratica stampato in Firenze nel 1788 appo del Pagani tom. 2 pag. 205. Ed è da avvertirsi, che del suddetto

poichè richiedendo due rocchetti, e due ruote dentate, oltre un verricello, e una stanga da muoversi da un uomo, o pur da un giumento, oltracchè ha d' uopo di maggior luogo, ed è assai complicato, dev' essere soggetto spesso a scomporsi, perciocchè i fusi delli rocchetti, e i denti delle ruote si possono agevolmente, ora l' uno, ora l' altro spezzare. Poi quel servirsi di un torchio solo, mi fa sempre una somma difficoltà riguardo al brieve tempo, che vi si stringon le ulive, ovecchè a trapelare l' olio dall' asse del cilindro delle gabbie, o dall' asse di una forata, come quella, che adoprano gli Speziali, per cavar gli olii emulsivi ad uso di medicina, a trapelar l' olio, io dicea, fino all' estima superficie, per gemer fuori, vi si richiede maisempre della flemma, e della pazienza; il perchè non istimo di dipartirsi da' torchi di legno a due viti, o a una vite sola ajutati dall' argano, soprattutto quello a una vite, se sia specialmente costruito a nicchia nel muro, come nell' entrante Capitolo si dirà.

Non ho fatto, non faccio parola alcuna del Frantojo, e del Torchio all' Olandese, macchina complicata, ma efficacissima, e all' economia assai d' accordo, perchè stiaccia in un luogo le ulive, e in alcuni altri suoi siti particolari le strigne nella maggiore possibil manie-

---

Strettojo facendo menzione il Signor Cavaliere Adami nel suo discorso sopra la necessità di accrescere, e migliorare l' Agricoltura nella Toscana, Firenze 1768 alla pag. 22 sbaglia, e lo chiama Franojo.

ra , senza il soccorso , che di un sol Fattojano ; ma perciocchè è mossa da un getto di acqua corrente , di cui in questa Provincia manchiamo , nè chiaramente nemmen si comprende, perciò la passo sotto silenzio (1). Quanto io però bramerei di veder cotal macchina , e vederla mentre è in azione.

(1) V. Rozier Corso di Agricoltura Edizione Napolitana t. IV., p. 66, e t. V. p. 222.

CAPO V.

Della costruzion del Fattojo.

Eran usi gli Antichi, siccome dissimo (1), con la voce *Torcular*, *Torculum*, *Torcularium* di esprimere non solo il torchio, ma eziandio il Fattojo, che noi diciamo il Trappeto. Ned eran soliti, come n' è tra di noi fin da tempi molto rimoti l' usanza di scavar col piccone nel sasso un' ampia grotta, o caverna sotterra, e quivi entro calare, e collocarvi gli attrezzi tutti, di cui fa d' uopo, per cavar l' olio, ma edificavano a pian terreno un magazino perloppiù a volta, e sempre a ridosso di Tramontana, ed all' occhio del Mezzogiorno, per ivi dentro fabbricar il divisato liquore. I Fattoj, e i magazini da olio deono esser caldi, dicea il Columella (2), poichè ogni umore al calor si scioglie, e si addensa al freddo. E credea perloppiù a ragione, che nel Fattojo non vi si debba accender del fuoco, poichè dal fumo, e dalla filigine il sapor dell' olio ne contraeva del vizio (3).

---

(1) V. di questa Terza Parte il Cap. II. not. 16.

(2) *Torcularia praecipue, collaeque Olcariae calidae esse debent, quia commodius omnis liquor vapore solvitur, ac frigoribus magis constringitur:* Columell. de R. R. L. I. C. VI.

(3) Gli Antichi non conobbero li cammini. Accendeano il fuoco in mezo alla stanza, e 'l fumo dovea scappar via fuori per le porte, per le

Facea non però d' uopo di fuoco, per vi riscaldare dell' acqua, perchè costume fu generale appo degli Antichi, ed è tuttavia appo della maggior parte delle Olearie Nazioni, dopo data la prima stretta alle ulive, di rimacinarle bagnandole con acqua calda, o bollente, di guisa che il P. Labat dal vederne generalizzata l' usanza credette, che l' olio non si potesse ben ispremere dalle ulive, se non per mezzo dell' acqua calda (1). E questa forsi fu una delle più forti ragioni per i Giapigii, onde tagliare un sotterraneo nel sasso; e ivi giù fabbricare l' olio, senza punto adoperarvi dell' acqua calda. Appena in fatti, che ivi dentro ci hanno abitato quattro Fattojani, e due bestie, e vi si sono premute per otto dì delle ulive, il calor dell' ambiente è come quello di Primavera (2); e poi ci diviene presso al calor di State (3). Vero è, che l' olio di ulive perloppiù lasciate fermentar ne' camini, che sono ivi intorno, tratto in un' aria contaminata dall' asolare, e dalla traspirazione di chi ivi dentro abita, e dal fumo di quattro grosse fiaccole, che vi ardono notte, e dì, ed ammorbata dal puzzo, che di continuo vi esalano gli escrementi degli animali ivi di servizio, riesce forte, e' tamfoso; ma

finestre, per le fessure, onde le pareti ne restavano affumicate. Quindi il Columella vietava tanto, che non si accenda del fuoco nel Fattojo.

(1) V. Voyag. de Labat. T. IV. Cap. 12.

(2) Trascende sempre il grado 25 del Termometro di Reaumur.

(3) Il Rozier trovò il calore delle ulive ammontate fin di 36 gradi.

siccome gli antichi Greci, e Romani non mostrarono di aver troppa cura della quantità, purchè ci fosse la perfezione, così al contrario i Giapigii più addetti all' Economia si prefissero di cavarne la massima possibile quantità, poco dandosi briga della perfezion del liquore. Non è dunque da lusingarsi ne' sotterranei Trappeti poterci fabbricare dell' olio fine, il che sia detto quì di passaggio.

Sebben però vero sia, che il calore molto ajuti a sprigionar l' olio dagli utricoli sparsi per la polpa delle ulive, ne' quali è chiuso, pure non è da credersi, che un ambiente a grado di temperato non sia sufficiente. Ne' Trappeti a pian terreno io ho osservato, che benchè l' aria intemperata, l' olio facilmente fluisce, e geme via dalle gabbie, dove si stringon le ulive. Ne' soli, e rari giorni di sommo freddo, e nevosi, ivi l' olio dentro la pasta delle ulive gelato difficilmente ne scorre, di tal che è d' uopo di tener nel Trappeto delle braciere piene di fuoco, onde l' aria si rattemperi da tanta rigidezza, e si riscaldi alquanto la sansa, e ne scorra l' olio. Così per altro nel nostro clima, ma dove il Verno è più acuto, certo è, che a molto stento vi si possono strignere a freddo le ulive.

Ma per tornare alla descrizion del Fattojo, voleva il Columella stesso, che ad altezza proporzionata (e quella io credo della macine verticale) si costruisse un solajo, nel quale si riponessero le ulive brucate sopra-

vanzanti la quantità ordinaria, e solita da macinarsi in una giornata. E perchè avea a male, che si mischiassero, e si ammontasser le ulive brucate in un giorno con quelle brucate in un altro, prescrivea, che nel piano di esso solajo vi si formassero diversi come canali, o laghetti, il cui strato lastricato fosse di pietra, o di tegole, sulle quali si ponessero tre piccoli correnti, che vi sostenessero un ben connesso canniccio, e su questo, che si vuotasser le ulive soverchiate dalle infrantojate del giorno; *uniuscujusque diei coactura;* acciocchè quivi ammontate, e trasudando l' acqua lor vegetale le ulive, scorresse via la medesima, nè si fermasse con esse insieme, dacchè diceva egli a ragione, *inimicissima est oleo amurca, quae si remansit in bacca, saporem olei corrumpit* (1). Dove però un sol solajo si pratichi, meglio è certo di farvi un pavimento o di mattoni, o di tavole, o d' astrico, e quivi a finestre aperte spandere le ulive, che restan dalla giornata all' altezza di un mezzo palmo, ed andarvele di per di rivolgendo, e ventilando, acciocchè non si riscaldassero, cosa facilissima specialmente dopo il mezzo Dicembre a succedere, e ciò per tre, o quattro giorni, e poi strignerle, perchè lasciandole di vantaggio contraggono del calore, e trasudano, e quel calore, e trasudamento è impossibil cosa, che non faccia sentir

(1) Lib. XII. Cap. I.

l' olio del riscaldato.

Così dove attendesi a fabbricare dell' olio fine, come diremo: ma dove non si abbia altro impegno, che di cavare dell' olio mercantile, e comune, nè si colgon le ulive a mano dagli alberi, nè si macinan con le diligenze richieste per l' olio fine, che si diranno, ma o si ammontano allo scoperto, o si ripongono dentro un de' camini da noi detti *Sciaghe*, le quali o son piccole cellette di varia capacità fabbricate, o son delle grotte incavate nel sasso attorno al Fattojo, e quivi se ne va dì (1) per dì riponendo la quantità, che alla giornata si colgon delle cadute spontaneamente sotto degli alberi, finchè la Sciaga sia piena (2), e vi si lasciano fermentare, e scolare talora un mese, talora due, talora tre, ed anche più, sopraggiungendocene delle fresche da tanto in tanto, e a misura, che calcandosi dal proprio peso, e trasudando della morchia, e appassendosi (locchè dicesi *rinfrescare la Sciaga*) si abbassano. La morchia, o sia l' acqua di vegetazione, ch' esse trasudano piombando in fondo alla Sciaga, poichè il piano è tagliato a declive, scorre sino a un

---

(1) D' ordinario son da dieci fino a 30, e 40 macinate ciascuna; ma tal ve n'è, che ne può contenere fino a cento.

(2) Perloppiù vi si versan le ulive per un dotto, o gola superiore, o sia a pian terreno. E per un tal dotto si ha talvolta l' imprudente contegno di calcarle pestandole con una stanga a guisa di pestello gagliardamente.

forame, e di là si conduce fuori a buttarla via (1). Se le ulive allorchè si colser da terra, allorchè furono condotte al Fattojo non si attaccarono in guisa, che si crepasse loro la buccia, non vi è pericolo, che nella morchia, che ne trasuda, vi si osservi a galleggiar mai niunissima stilla di olio, perocchè l' olio giammai non è, che per la pelle dell' uliva trasudi.

Ne' comunali nostri Fattoj per tanto, sien sotterranei, sien pure a giorno, non permettendo dovunque la natura del suolo di incontrare il sasso a poca profondità, per vi scavare le nicchie, come il Fattojo, noi già dissimo, che vi si usa non già un solo, ma tre isolati Strettoj, perloppiù a due viti ciascuno, de' quali il primo ha una lucerna, per lo meno larga quattro palmi e mezzo, su cui macinate la prima fiata, le ulive sono riposte entro quattro, o pur cinque gabbioni di giunco di per lo meno quattro palmi di diametro; e 'l secondo, e 'l terzo ha la lucerna di due palmi e mezzo, perciocchè rimacinate per la seconda volta rimettonsi entro piccole gabbie, o gabbiuzzi del diametro di poco più di due palmi ciascuno, e all' altezza di un

(1) Se di simil morchia, o pur della feccia dell' olio solessero far conserva gli Antichi, per di varii usi rurali, specialmente di innaffiar con una data quantità della medesima il piè di ogni albero, e renderlo così più fertile, e rigoglioso, e morato rimau incerto, siccome dissimo nel Capo XIII. P. I, inclinerei però molto a credere, che fosse con della morchia piuttosto, che della feccia dell' olio.

pollice e mezzo, di tal che se ne formano da 33 fino a 36, e si dividono per metà, e si accastellano a perpendicolo sotto ciascuno de' due Strettoj, dove sono di tutta forza, e per trentasei ore di seguito gagliardamente premuti, come dirassi. La morchia, e l'olio, che ne spreme, cola dalla lucerna entro un pozzo, o conca profonda circa tre palmi, e altrettanto larga, la quale ha in fondo un forame di comunicazione con altra simile conca, dove si raccoglie la morchia, galleggiando l'olio nel primo.

Dove però si tratti di costruire, o di riformare un Fattojo a grotta, sicchè la spesa per la costruzione delli Strettoj sia scemata: vi si lavori più al largo, e vi si accresca anche il numero degli Strettoj, lo spediente è di torli via di mezzo allo spiazzo del Fattojo, ove stanno, e di incavare ne' muri di tante nicchie, quanti Strettoj vi si vogliono di larghezza, e di altezza proporzionata, e in ciascuna all' altezza di circa sei palmi, tagliato col piccone di qua, e di là un alveolo nel monte, onde vi si possa incassare dentro una madrevite per la quale passando una vite a zoccolo, prema questo su di una panchetta orizontale collocata sulla colonna delle gabbie, la qual pressione si possa accrescere dalla forza dell' argano in giusta situazione adattato. Per quanto io però siemi adoprato di persuadere di ciò li possessori degli antichi Fattoj, non ho ritrovato finora, che un solo, il quale abbia in parte seguito li miei

consigli, e con vantaggio evidente, e deciso.

Ma se negli antichi Fattoj non si è cambiata la posizione, e la costruzione degli Strettoj, ben però si è seguito il proposto metodo di porli nel muro entro tante nicchie in tre Fattoj a giorno, che si sono qui novellamente costruiti. Volto perfettamente a Meriggio, ed il più, che si è potuto a ridosso di Tramontana si è fabbricato sopra saldissime mura un vasto, e massiccio edificio a volta, con un Granajo sopra, o pure stanze anche a volta, acciocchè la solidità delle mura, e 'l peso del fabbrico resistano a' gagliardissimi sforzi dell' argano. Non meno lunga la sua capacità di 45 palmi, e larga pressocchè 25, ha nel muro di Ponente tre nicchie, e due in quel di Levante, in ciascuna delle quali la madrevite incassata a destra, e a sinistra nel fabbrico, e col suo forame a spira nel mezzo, percui sale, e scende mossa per le sue spire la vite, dove salendo si nasconde in un foro espressamente praticato nel fabbrico, e scendendo calca, e deprime le gabbie di ulive macinate, postevi sotto a colonna sur una lucerna incisa nel fabbrico a pian terreno, donde scaturisce la morchia, e l' olio dentro una pila cilindrica di pietra Leccese posta in incavo sotto del pavimento, e che per un forame laterale nel fondo commnica con altra simile pila, che le sta in linea ivi stesso, e serve a riceve la morchia, donde giornalmente si cava fuori. Le nicchie degli Srettoj da digli sono larghe ciascuna palmi tre

e mezzo, e di palmi otto di altezza sino alla madrevite, e di profondità palmi tre, ma quella dello Strettojo da mamme debbe esser larga presso a cinque palmi, e profonda palmi quattro. Sul primo ingresso al Fattojo vi si ritrova la fonte, il cono tronco, e su questo verticale, e trapassata dal giogo, ch'è fissato nel verricello, la macine di sette palmi di altezza, e due palmi doppia, la quale mossa da un giumento vi trita le ulive, che un Fattojano con la pala va da volta in volta imboccandole. Quindi a manca tre torchi, o sia al muro di Ponente, e due altri a destra, un de' quali da mamme. Si ripone poi sotto il torchio da mamme in cinque gabbioni (e meglio al certo sarebbe, se in sette, o in otto) le ulive infrante, e posta all' occhio della vite la stanga si stringono, ritornandoci a strignerle per dodici ore continue, se non si voglian lavorar, che due macinate di ulive per giorno. Ma dove la quantità delle ulive sia grande, e importi di maciuarne più macinate di ulive per giorno, basterà strignerle per sei ore, toccando più allo spesso la stanga. Si è intanto già infranta la seconda macinata, onde slentato il torchio si tolgon via da' gabbioni le prime ulive già strette, e si ripongono in un' ajuola, o celletta costrutta apposta, e appellata il *Nozzajo*, per riempier di nuovo i gabbioni della seconda macinata di ulive infrante esistenti sopra la fonte, ed istrignerle come le prime. Poi vi si porta a rimacinare la pasta,

ch' era stata posta dentro il così detto Nozzajo, ed attentamente, ed a poco a poco vi si trita non una volta soltanto, ma terminato il primo rimacinamento si ricomincia da capo, e vi si torna a ritritare minutamente. Nel che, per conto fatto, vanno impiegate tre ore, ove ad infragner la prima volta le ulive è sufficientissima un' ora e mezza, e così ritrite si distribuisce la pasta in trentadue, o trentaquattro, o trentasei gabbiuzzi, non ve ne mettendo, che pochi pugni in ciascuno, ed empiendolo solamente a un pollice e mezzo di altezza. Così vanno ugualmente essi divisi, ed elevati l' un sopra l' altro a perpendicolo sotto due torchi da figli, ove sono stretti con l' ajuto dell' argano situato in distanza de' torchi così, che la stanga dopo aver terminato la stretta lo tocchi con la sua cima. Nel modo stesso poi dopo sei altre ore, vien infranta una terza nuova macinata di ulive, e posta a strigner nelli gabbioni, mentrecchè si rimacina la pasta della seconda, e se ne riempiono altrettanti gabbiuzzi, li quali slentati i due torchi de' figli, e toltine i primi gabbiuzzi van collocati sulla lucerna a colonna, siccome fecesi delli primi; ma questi non si vuotano, e non se ne tolgono le stiacciate, siccome inutili, e degne solo per ardersi, bensì van riposti sopra, per rialzar la colonna, ed esser seguiti a strignere insiem co' gabbiuzzi della macinata seconda. Nel altrimenti si fa con la pasta rimacinata della terza infrantojata; ma i suoi gabbiuzzi vanno essi

pure collocati sotto di quelli, che sono nel secondo, e nel terzo torchio de' figli, ma di maniera, che quei della terza sien sotto, quei della seconda nel mezzo, e quei della prima sien sopra nella colonna, che se ne forma. La quarta macinata verrà nelli suoi gabbiuzzi posta a strigner la metà nel quarto, l'altra metà nel quinto torchio, e ivi pure la quinta, e la sesta nel giorno appresso; onde da sei ore in sei ore una nuova macinata infragnendo si vengono a terminarne ben quattro in ogni ventiquattr'ore, e quando poi sarà infranta, e rimacinata la sesta, allora dal secondo, e dal terzo torchio dopo quarantott' ore si toglierà ben asciutta, e spogliata di olio la sansa delli gabbiuzzi della prima infrantojata, che vi si pose.

Così con un sol Fattojo l'opera si può compier di due Fattoj, e vale a dire, che può supplirsi alla mancanza del numero de' medesimi, nè si può in altra guisa porger riparo al male, di cui generalmente i Paesi olearii si lagnano, quei specialmente, ne' quali i Fattoj sono di jus feudale, cioè, che sovente poichè l'abbondanza delle ulive cadute, che si raccolgono, supera di gran lunga la quantità di due macinate, che se ne lavoran per giorno, ed obbliga di riporle nelli camminni, dove tal fiata ci restan tanto, che si marciscono, (soprattutto negli anni, che son bacate, od offese in altra maniera dalla stagione poco propizia), e poi macinandole se ne ottiene appena qualche stajo di

olio per macinata, ed olio fetidissimo, e denso al par del sapon molle. Quattro macinate per giorno, od almeno tre, ognuno vede, che moltiplicherebbero almen di un terzo la quantità dell' olio, che in ogni Fattojo si cava, onde lo stesso sarebbe, che se ci fosse un terzo di più di Fattoj. Di edificarne de' nuovi, così numerosi, che fien sufficienti al bisogno, è un' impresa piuttosto a desiderarsi, che ad eseguirsi. Un Fattojo a grotta non costa meno a costruirsi in tutto degli ottocento in mille docati, e un Fattojo a giorno ne assorbe anch' esso presso a seicento. Il solo Frantojo ne porta via presso a cento cinquanta. Nè intanto reca altr' utile al Padron, che l' affitti, se non di quaranta ducati per molto dire, e nel solo anno di pien ricolto, il quale se prospero per le ulive sien le stagioni, e le annate ordinariamente si alternino un anno sì, ed uno no, onde restan di pro al Padrone soli venti ducati l' anno, co' quali deve ancora supplire ad alcuni danni, che sogliono intravvenir negli ordigni, e n' è addossata la spesa al Padrone. Da un sì scarso frutlato adunque di rado avviene, che alcun s' induca a costruir de' nuovi Fattoj. e quindi ne sarà sempre scarso, ed insufficiente il numero alla quantità delle ulive. Oltraccbè siccome non avvien sempre, che il ricolto ne sia ubertoso, e talora pure, se buona è la costituzion del frutto, e la stagion corra asciutta, ed aquilonare, appoco appoco cadendo le ulive, poche succede, che se ne colgano,

nè tutti i Fattoj del Paese sono in lavoro, nè quei, che sono in lavoro hanno delle ulive, che bastino per due macinate per giorno, onde sono obbligati ad oziar sovente, il che oltre il danno dell' utile, che cessa, reca ancor quello della perdita, che risulta. La spesa della mesata de' Fattojani, e di due animali, e del vitto delli medesimi. L' olio, che si consuma pe' lumi, e pel vitto pur giornaliero, e per inzuppar di nuovo la fonte, e la macine, e i torchi contan ben qualche cosa contro al Padrone; ond' è, che nulla più di dannoso vi suol esser per un Fattojo, ch' è in ordine, che l' oziare. E però a porre un Fattojo in lavoro la prima cosa, a cui badasi, è alla sua dote, cioè, che abbia tanti uliveti a se addetti, che per sei mesi mai gli manchino delle ulive da macinare. E più è stimato, chi ha più capiente da rimetterne a stagionar nelle Sciaghe.

Ad ovviar dunque al pericolo, che le ulive magagnate già essendo non si corrompano lungamente stanziando dentro le Sciaghe, non vi è altro schermo, se nol proposto da me, di fornir di cinque, od almeno di quattro Strettoj ciascun Fattojo, cosicchè a un bisogno si possono infragnere, e strigner perfettamente non due, ma quattro, ma almeno tre macinate di ulive per giorno, siccome ho detto. Saranno quattro, saranno anche cinque li Fattojani, e si aggiugnerà persì un' altra bestia in ajuto, e si pagheran loro apparte li vittuarii per le macinate, che si termineranno oltre il solito. Il Padron

delle ulive, oltre l' utile, ed il piacere di vedersele macinate più prontamente, ne avrà il vantaggio, che meno di olio contribuirà ogni macinata pe' lumi, e pel vitto. E 'l Padron, od il Fittajuol del Trappeto conterà quello del pagamento solito di ogni macinata, perchè esigerà per tre, e non per due macinate ogni giorno, il che gli sarà un soprappiù giornaliero.

Ma oh il grande ostacolo, che si oppone all' esecuzione di un tal progetto. La malizia, la imperizia, la infingardia delli Fattojani ricusa ostinatamente di strignere, e ridurre a consistenza di esser rimacinate le ulive di prima infrantojata in sole sei ore, sostenendo a fermo, che non si posson ridurre in tale stato, se non compiute esattamente le dodici ore, ned hanno saputo indursi nè a promesse, nè a prieghi. Ma tutto ciò è, che oltre le ore di riposo, e oltre il tempo di andar in giro per lo Paese vendendo la sansa, che il costume nocevolissimo di Gallipoli la lascia di loro conto, vogliono essi ancora le ore del loro divertimento, tal che caricati in fretta li torchi, se ne vanno vagando per la piazza, o per le bettole a sbevazzare. Non accudiscono, non attendono, non si applicano ogni mezz' ora alla stanga, ma sì dopo due, dopo tre ore ci si avventano come indemoniati, e tanto furiosamente, che cagionano bene spesso de' notabilissimi danni agli ordigni. Io però ho osservato, che un Fattojan, che spesso tocchi la stanga della mamma, non solo in men

di otto, ma in men di sei ore cotanto ne asciuga la pasta, che può essere molto bene rimacinata. Perciò fa duopo prima di ammettere i Fattojani, e il lor capo da noi detto Nachiero, al servizio, di spiegar loro, e pattuire del modo, onde si vuol esser servito; altrimenti o conviene con ciera burbera ordinar loro quel, che deon fare, o pur, che restino licenziati, siccome qui fece il Signor Canonico Cantore Piccioli, che perciò nel ricolto del 1787 con suo notabil vantaggio ottenne, che con quattro torchi gli si stringessero diciotto macinate di ulive la settimana. E quindi è molto al caso, che ogni Fattojo abbia delle sciaghe, o cammini di varia capacità, per vi riporre le ulive sopravanzanti la giornaliera provvista, siccome nel Fattojo da me descritto ve n' è di parecchie erette a volta tutt' intorno al Fattojo, con un portello ciascuna dentro, donde prender le ulive a misura, quando si debbono macinare.

Egli è di poi da commendarsi assaissimo, e da adottarsi l' usanza ne' nuovi Fattoj introdotta delle carrucole, o trocciole nella fune, che all' argano trae la stanga. È notissimo le carrucole quanto agevolino a trarre i pesi. Perciò alla cima della stanga ve n' è pendente una *monospasto* già detta, e due incassate insieme ve n' è, appellate *dispastos* dalli Meccanici, presso l' argano (1). Dee fare il Fattojano più giri,

---

(1) Si può osservar la Tav. IV. Fig. IV., dove è dipinto un Fattojo

acciocchè la stanga pervenga all' argano, che tale è certamente la natura della Meccanica, di scemare la resistenza a proporzione del cammino maggiore, che obbliga a far la potenza; ma impertanto si ottien l' effetto, che altrimenti non si otterrebbe. Le dette carrucole son di rame in cassa di ferro.

---

col suo Frantojo, e gli Strettoj collocati nel profondo del muro col Fattojano in alto, che sta strignendone uno coll' argano, e con le trocciole.

CAPO VI.

Delle diligenze, e dell' arte, con cui gli Antichi dalle ulive traevan l' olio. Differenti qualità del medesimo, e giudizio sulle lor massime intorno a ciò.

Poneano tante diligenze, e attenzion gli Antichi nel corre, e strigner le ulive, e cavarne l' olio, che giugneano persi allo scrupolo, ed al superfluo, assai poco, o nulla non dimostrando, che lor fosse a cuore la quantità, purchè riuscisse di perfezione. Or le anderemo noi ad una ad una qui divisando, ed accenneremo quali erano, e son ragionevoli, e quali false, o superflue.

L' olio Onfacino, come dicemmo, era l' olio, che i Greci, e i Latini traevano di ulive acerbe, olio in vero pregiatissimo più di ogni altro, soprattutto pel grato sapor bruschetto di uliva, che si recava (1). Ma sebben Caton dicesse, che quantunque fossero verde le ulive, per furia di temporale venute giù, ove si cogliessero, e si premessero, non ne avverrebbe niun danno; perchè anzi vieppiù perfetto, e più fine riuscirebbe (2), sapevan essi benissimo, che a corre, e

(1) V. Lastri Corso di Agricoltura pei Contadini della Toscana tom. 2. p. 352.

(2) V. Caton. de R. R. C. III.

strignere delle ulive persì in Settembre ne fluiva in assai piccola quantità (1). E perciò molto poche eran le Nazioni olearie, che fabbricavano di tal olio (2); nè si attentavan di coglierne, e strignerne, se non quando, siccome io credo, già le vedeano da verdi, che erano prima, già già inclinare al colore verde biancastro, ed alla vigilia di già invajare; locchè tra loro accadeva sul fin di Ottobre, e nell' intero Novembre a motivo, che più freddo il lor clima, non rendea vaje le ulive, che sul fin di Novembre, e nell' intero Dicembre, nella guisa stessa, che noi in più caldo clima trovandoci dovremmo coglierle sul fin di Settembre, e nell' ingresso di Ottobre, qualor volessimo fabbricare di simil olio (3).

Poichè però nè l' olio Oufacino, che si fabbricava in Ispagna (4), nè quello simile, che si fabbricava in Macedonia *circa Aulonem* (5), nè quello d' Istria (6), ned il Titoreo (7), nè quello di altri Paesi, non esclu-

---

(1) V. Columell. de R. R. L. XII. C. L.

(2) Era soprattutto la Spagna, l' Istria, la Macedonia *circa Aulonem*, e la Regione Titorea in Grecia. V. Galen. lib. 3 de Sanitate tuenda, e lib. XII. Method. mede di c. 3, o c. 6, Pausan. Grae. Descript. L. 10 C. 3.

(3) Se si volesse aspettar più in là, non si troverebbero verdi, o verdi biancastre le ulive, ma vaje.

(4) V. Galen. l. c.

(5) V. Galen. l. c.

(6) V. lo stesso l. c.

(7) V. Pausania l. c.

so anche il nostro (1), non erano sufficienti per le generali ricerche, ed incresceva impertanto la somma perdita, che si facea nel quantitativo, strignendo appena verdi biancastre le ulive, indi fu, che parecchi lo adulterano mescolando con le ulive vaje, o pur con le nere de' teneri germogli, e frondi di ulivo, ed insiem così strignendole, perciocchè l'affricogno loro sapore comunicavasi all'olio, il quale perciò sentiva dell'Onfacino, e per tale vendeasi, e si ricevea francamente (2). Da ciò mi penso accader poscia dovette, che l'olio di ulive vaje, e di nere così adulterato, sembrando effettivamente Onfâcino, i Scrittori moderni credettero, e francamente lo scrissero, che tutto l'olio Onfacino fosse di ulive mature macinate insieme con de' teneri germogli di ulive, asserendo, che di ulive acerbe non si potesse mai ricavar dell'olio. Così l'uno copiando l'altro si perpetuan gli errori.

Invajate, che quindi si eran le ulive già si dicea

---

(1) Noi non abbiamo Autore, che apertamente assicuri, che anche tra Salentini si fabbricasse l'olio Onfacino, ma poichè Orazio (Carmin. lib. 2 Od. 6) del nostro olio cantò *viridique certat bacca Venafro*, è a desumersi che intendesse dell'Onfacino, poichè non era egli un Poeta da dar l'aggiunto di verde, *viridique*, così a caso, e senza motivo.

(2) *Quin etiam quicumque in praeparando ramos injiciunt, ii et ipsi Onphacino simile oleum efficiunt. Caeterum rogandum non est, quo pacto sit praeparatum, sed gustandum est potius: ac si praeferat adstrictionis quidpiam, eotenus etiam frigidum esse existimandum ceu illud, quod ab Iberia portatur, quod Spanum, idest Hispanicum nominant.* Galen. L. VI. de simplic. medicament. facultat. voc. *Elaeon* a t.

dagli Antichi venuto il tempo della generale vendemmia delle medesime, il che d'ordinario avveniva su i primi dì di Dicembre (1), tra noi di certo in Ottobre, o al più tardi sul primo entrar di Novembre. Allor ciascuno si dava fretta, che appoggiate a' rami degli ulivi le scale vi salissero sopra i contadini da lor appellati *Leguli*, i quali svellendo con le mani le ulive, ma senza strignerle (2), per non acciaccarne, e calterirne niuna, le riponesse ciascuno nel suo paniere, che a tal oggetto tenea appeso alla scala all' altezza parallela della sua pancia. Non si cominciava la mattina a cogliere, se non asciugata la guazza, e che il cielo sia sereno.

Pieno il paniere, scendeasi, e si versavan le ulive sopra le stuoje, o su de' cannicci, dove mondavansi dalle foglie, dalli pedini, e da ogni bruscolo, e da ogni lordura, che contenessero, e si recavano dentro corbe al Fattojo, dove misuratane prima la quantità di una macinata, se n' empievano delle nuove gabbie di giunco, e collocate a perpendicolo una sopra l' altra su la Lucerna dello Strettojo, così sane quali erano si premevano, e si strignevano in guisa, che la maggior

---

(1) *Media est olivitas plerumque initium mensis Decembris, nam et ante hoc tempus acerbum oleum conficitur, et circa hunc mensem viride premitur; dein postea maturum.* Colum. de R. R. lib. 12. c. 50.

(2) *Oleam ne stringito* era legge appo de' Romani. V. Caton. cap. 144, 145.

parte della morchia se ne spremesse. Di questa fatta spremute le ulive si comprimevano, e mutavano di figura, e la buccia di molte si calteriva, e si screpolava, onde insiem colla morchia ne gemea pure alquanto dell' olio, che raccoglieasi con diligenza. Slentato indi il torchio, vuotavan le ulive *resolutis corticulis*, siccome erano, nel Frantojo, e vi mescolavano nientemmen dell' ottava parte di sal comune (1), e così miste

---

(1) Ella è cosa da farne invero le maraviglie, che nell' infragner le ulive gli Antichi fossero soliti mescolarvi l' ottava parte del sale, ma il Columella L. 12 C. 50 cel dice chiaro: *postea resolutis corticulis emoliri debebunt adjectis binis sextariis integri salis in singulos modios.* Il sale nei tempi antichi si pagava caro anche in Roma. E tanta spesa pel solo oggetto, perchè credevano, che il sale *resolvit oleum, et separat ab omni vitio*, come il medesimo Columella avvertisce l. c.; tanto a motivo, che dovendosene ugnere, e stropicciar la persona, volean, che l' olio fosse fluido, e scorrevole, quanto più si potesse. Io più di una volta ho tratto dell' olio esattamente alla foggia prescritta dal Columella. Non ho trovato, che sentisse affatto di sale, talchè è verissimo quelch' egli stesso avvertisce, che *quantumcumque adjeceris salis, nihilominus saporem non recipit oleum*, onde non comprendo, come Galeno facria differenza tra l' olio tratto con del sale con quello, che si traeva senza porvene affatto; nè so perchè il Signor Lastri a proposito di un saggio di un simil olio, che tra gli altri li misi nel 1783 abbia scritto « che una tale manifattura potrebbe essere « economica, perchè ci dà un olio, che condisce molto con poco « (Ved. il Tom. 2 del Corso di Agricoltura Pratica pei contadini della Toscana pag. 154). Ho bensì trovato, che il sale traendo seco porzion della parte mucilaginosa dell' olio, e piombandola a fondo lo rende alquanto più limpido, e fine, e perciò forsi lo fa talfiata un po più sollecito irrancidire, siccome il Signor Lastri già trovò rancido il detto saggio; poichè l' olio allorchè si è interamente spogliato della parte mucilaginosa, ed è divenuto limpido, e chiaro, siccome l' acqua, egli è certamente già irrancidito.

ve le infragnevano. Poi ripostele nelle gabbie (1) le assoggettivano al torchio, e ne spremevano l' olio scrupolosamente, avvertendo di porre in serbo, e da parte quel della prima pressura da quello della seconda, e più ancora da quel della terza, dacchè il primo già il conoscevano di sapore più dilicato.

Sapevan essi, che non tornava alla perfezione, che aveano in mira, il valersi di gabbie, che fossero servite nell' anno innanzi. Imbevute dell' olio di allora, non vi si potea riparare lavandole, e rilavandole, perciocchè le particelle dell' olio rimasteci essendosi irrancidite communicavano il loro vizio al nuovo olio. E perciò tanto raccomandavano, che si adoprassero delle gabbie del tutto nuove; sfuggiva loro però l' avvertenza, che le nuove gabbie tramandavano all' olio un disgustoso odore, e sapor di giunco, ond' è d' uopo di non contare per olio di una total perfezione quel delle prime tre, o quattro macinate, che vi si stringono, ma bensì quello delle altre, che vi si stringono appresso. Nè poneau punto veruna cura di lavare con del liscivio il Frantojo, e lo Strettojo, che imbevuti erano anche essi dell' olio vecchio già irrancidito, onde il nuovo, che poi traevano, avea seco i semi di rancidezza. Per-

(1) Alcuni olearii Paesi usavano di non istrigner la sansa, o pasta delle ulive entro gabbie di giunco, ma sotto alcune assicelle di legno ben riquadrate appellate da loro regule, come l' accennano il Columella l. c. Plin. L. 15 C. 1, ed Ulpiano L. 33 ad edictum § 2.

ciò forsi era, che Plinio (1) si lamentava, che *plurimum aetatis annuo est*. E desso appunto era l'olio da loro detto *oleum viride*, *oleum strictivum*, *oleum ad unguenta*, perchè impregnandolo quindi di varii odori, se ne valevano per se ne ugnere, e stropicciare quasi ogni giorno la pelle (2). E con tuttocchè non avesser calcolato la somma perdita in olio, che si faceva cogliendo, e strignendo vaje, cioè immature le ulive, ammaliati per così dire al vederlo fluir in più copia, assai più, che dalle ulive verdi ed acerbe, pure venia stimato, e vantato pressocchè di doppio valore dell'olio di ulive nere e mature (3).

Non volea il Columella, come dicemmo, che nel Fattojo si accendesse del fuoco, in ispezieltà sino a tanto, che vi si fabbricava dell'olio verde: temea persì

(1) H. N. L. 15 C. 2.

(2) V. la nostra Memoria su i sessantadue saggi di olio diversi umiliati alla Maestà del nostro Re Ferdinando IV. pag. 56 Not.

(3) *Viridis autem notae conficere vel maxime expedit, cum et satis fluit, et pretio pene duplicat domini reditum*; così il Columella l. c., e generalmente l'uliva immatura si conosceva più scarsa di olio, quantunque l'olio della immatura si preferisse di qualità all'olio maturo. Contuttociò Prisco Giavoleno Giureconsulto de' tempi di Antonino Pio portò sentimento, che l'uliva immatura contenesse più di olio, *cum olea immatura plus habeat reditus, quam si matura legatur*. V. Tit. Digest. de usu, et usufr. leg. Leg. XLII. Javolenus l. 5 ex posterior. Labeonis, e la Glossa dippiù soggiugne *non tantum ita boni et sani*, che son due errori de' più madornali davvero, onde ne stupia giustamente il dotto Avvocato di Mola D. Domenico Pepe mio amico; tanto egli è vero, che *nulla fatuitas sine patrono*.

del fumo di una sola lucerna (1); ma in generale in ogni Fattojo vi era, siccome in ogni Fattojo vi è oggigiorno nella Toscana un fornello, se non per altro, per riscaldarvi dell' acqua a lavar le ulive.

Tra gli utensili di fatti, di cui il Padrone dovea al Fittajuolo dar fornito il Fattojo, contava Ulpiano (2) un calderone a riscaldar l' acqua, che bisognava a lavar le ulive, costume questo, al dire di Plinio (3), introdotto da Catone. E oltracciò ogni apparenza fa credere, che s' inondassero allora di acqua bollente le gabbie piene, allorchè premeansi sotto del torchio, acciocchè l' olio fluisse meglio, siccome oggidì si pratica in molti luoghi d' Italia, e fuori d' Italia eziandio, uso invero dannevole, perciocchè l' acqua bollente scotta l' olio, e lo spinge alla rancidezza (4).

Il vaso dove dalla lucerna correva l' olio, e la morchia ben avvertivano, che non fosse di rame (5). L' acido invero dell' olio vi fa ben presto fiorire del

(1) V. Columella l. c.

(2) Tra gli utensili, che volea Ulpiano *dominum praestare oportere*, si legge: *Item ahenum in quo uliva calida aqua lavaretur*. V. Tit. Digest. locati et conducti L. XXI. Ulpian. Lib. 33 ad edictum § 2.

(3) Plin. L 15 C. 6. *Postea inventum, ut lavarentur utique ferventi aqua, protinus praelo subiicerentur solidae, ita enim amurca exprimitur, mox trapetis premerentur iterum.*

(4) Corso di Agricoltura pratica T. 2 p. m. 330.

(5) V. Caton. Cap. 66 67, Plin. L. 15 C. 7.

verderame, ch' è velenoso (1). Ma non so poi, come da essi si commendava una conca di piombo, poichè l' olio rode il piombo, e 'l converte in calcina velenosa essa pure. Se non se, che può credersi, che poichè lo stagno lo chiamavano ancora piombo, ma piombo bianco (2) intendeano forsi, che fosse stagno, allorchè diceano di piombo. Assai più avveduto però il Columella, piuttostoche i vasi di piombo, egli commendava i vasi di creta (3). E volea, che frequentemente si trasfondesse da vaso a vaso l' olio più limpido, e chiaro, perciocchè in questa guisa diceva, che più si affinava, e si assottigliava (4).

Queste diligenze altre proficue, altre no, come ho detto, le praticavano non solamente nel fabbricar l'

---

(1) Tuttocciò vero, quantunque oggidì si lodino i Genovesi, che tengono sotto al torchio a ricever l' olio una secchia (V. Grimaldi Istruzione per la manifattura dell' olio nella Calabria P. 2 C. 6). Tra noi si tira l'olio dalle cisterne con una secchia di rame, e con un imbuto di rame se n' empiono gli otri, che deonsi portare al caricamento, e la secchia, e l' imbuto si veggon coperti di verderame, ned il Governo ci bada. In Napoli si vende l' olio alla minuta in misure di rame giallo dannoso al certo. Assai bene in Roma si usano le misure di grosso vetro cristallato.

(2) V. Plin. H. N. L. XXXIV. Cap. XVI. c. not. Harduin.

(3) *Quod deinde primum defluxerit in rotundum labrum (nam id melius est, quam plumbeum vel structile gemellar) protinus Capulator depleat* etc. de R. R. L. XII. C. 50. E quanto alla differenza tra piombo bianco, e nero V. Plin. H. N. L. 34 C. 16.

(4) *Quanto saepius translatione ipsa ventilatur, et quasi exercetur, tanto fit liquidius, et amurca liberatur.* Id. l. c.

olio Onfacino in Novembre, e l' *oleum viride* nel Dicembre, e porzion del Gennajo, quando le ulive eran vaje; ma altresì pure nel cavar poscia l' olio di ulive di già annerate, da lor detto *oleum maturum*, *oleum caducum*, *oleum Romanicum*, *oleum commune*, a motivo, che si traeva di ulive da se medesime già cadute, e cadute nere (che per loro era il segnale di maturezza), nè soleasi ordinariamente trarlo di ulive di altro colore ne' contorni di Roma (1). Il Columella però voleva, che si brucassero ancor le ulive di già annerate sull' albero, e si strignessero nella guisa, che si era fatto delle vaje, con avvertenza di non le lasciar punto nè ammontate, nè spase, poichè già nere, e cariche di morchia trovandosi, concepivano del calore ben tosto, onde l' olio ne sentirebbe dello scaldato, e somiglierebbe all' olio cibario, o che dir si voglia da ciurma, o da schiavi.

Pe' schiavi in fatti, e per la ciurma delle squadre marittime (2), anzi per l' annona (3) serbavasi l' olio di

---

(1) Quindi siccome l' olio Onfacino si dicea *oleum Ispanum*, perchè le ulive vi si strignevano acerbe, così l' *oleum maturum* si diceva ancora *oleum Romanicum*.

(2) Non si sarebbe altrimenti vantato Catone di non aver usato altr' olio, che quel della ciurma navigando in Ispagna Ammiraglio della flotta Romana V. Plin. H. N. L. 18 C. 18 § 1 Frontin Stratagem. C. 3 Fest. in fragm. p. 18, e l' Harduino not. in Plin. l. c.

(3) L' olio di annona in Roma non era certamente del miglior olio. L' Imperatore Severo in fatti vien da Sparziano lodato (cap. 23), che

ulive bacate (1), di ulive cadute in terren fangoso (2), di ulive tenute per molti giorni ammontate (3), e questa era per verità la massima parte dell' olio, che anticamente traevasi (4). Si diceva *oleum cibarium*, e valea dire olio, del quale si dava agli schiavi un sestario a ciascuno il mese, per lor razione (5). Per conseguenza doveva esso somigliar molto al nostro olio comunale, o da fabbriche, per non credere, che anticamente non si traeva pure dell' olio pessimo in tutti i modi.

---

tanta copia di olio introdusse in Roma, da bastar, per *quinquennium non solum Urbis usibus, sed totius Italiae, quae oleo egeret* (V. Pitisc. Lexic. Antiquitat. Romanar.): Ma l' olio per eccellente, che fosse si andava al più dopo il secondo anno ad irrancidire; dunque l' olio di annona non era in Roma del più eccellente olio, che si trovasse.

(1) V. Columell. L. 12 C. 50.

(2) V. Id. ibid.

(3) V. Id. ibid.

(4) Oltre i molti Paesi, ch' erano usati di ammontare, e riscaldare le ulive, la gran quantità, che nel tempo della raccolta spontaneamente veniva giù a terra, formava forsi la metà dell' intera somma delle ulive che si macinavano.

(5) V. Caton. Cap. 58, 59.

CAPO VII.

Avvertimenti intorno al Fattojo, intorno agli ordigni olearii, e intorno alle ulive per fabbricarne dell' olio fine.

Quantunque da volta in volta, secondocchè mi è venuto in acconcio, abbia io finora dati degli avvertimenti parecchi intorno al Fattojo, intorno agli ordigni olearii, e intorno alle ulive per fabbricarne dell' olio fine, e per ricavarne eziandio nella maggiore possibile quantità, pure non istimo superflua cosa di uno ad uno ricordarli tutti in questo Capitolo, acciò il Lettore se li vegga quì sotto l' occhio schierati insieme.

Chi dunque non l'abbia, e voglia costruirsi un Fattojo da potervi a sua posta fabbricare degli olii fini, si erigga a pian terreno, e all' aspetto del Mezzogiorno, e che sia da qualche collina, o da altri edificii difeso da Tramontana un grande stanzone lungo almeno 45 palmi, e largo intorno alli 30, e di mura doppie, e formato a volta (1), entro cui vi sia a giusta altezza un solajo, sopra del quale spander le ulive, per conservarle quel poco tempo, che devon restarvi, finchè esse sien macinate. La stalla per gli animali sarà accanto al

---

(1) Si potrebbe veramente coprirlo di canne, e tegole; ma ciò farebbe un esser troppo al freddo le ulive, e l' olio.

Fattojo, con una porta da aprirsi, e chiudere a bella posta, acciocchè non possa il puzzo comunicarsi al Fattojo. Intorno al medesimo, dove i torchi non l'impediscano, farà costruire tre, o quattro stanzini a volta di varia capacità, per vi riporre le ulive, che sopravanzano la giornaliera quantità, che si macina, e i quali abbiano il suolo a pendìo con un forame, che faccia scorrer la morchia in una vaschetta scavata apposta a tal uopo: che abbian pure una gola in cima, donde rimetter le ulive, e abbian pure ciascuno un portello dentro al Fattojo, donde andarle da volta in volta estraendo per macinarle.

II. La porta del Fattojo sia a Mezzogiorno, su della quale di qua, e di là due finestroni difesi da invetriata, ed internamente da scuri di legno, che possan chiudersi nella sera. Il suolo sia ad astrico, ma più alto del livello del piano esteriore; perchè altrimenti potrebbe trasudare dell' umido.

III. Sia fabbricata la fonte del Frantojo sul primo ingresso, con sopra il suo fondo, o cono tronco di pietra dura, e sul quale collocata la macine di simil pietra alta li sette palmi, e 'l cui dosso sia doppio per lo meno di un palmo e mezzo (1), ma che abbia la su-

(1) Una Macine di tal misura pesa a calcolo fatto le trenta cantara. Basterebbe a stiacciar le ulive anche dell' altezza di cinque palmi, ma nel costruire un nuovo Fattojo si deve porla dell' altezza almeno di sette, perchè da anno in anno logorandosi, ed abbassandosi possa durar lungamente.

perficie tagliata in guisa, che girando sopra del fondo nol tocchi, che per la terza sua parte, un' altra terza parte, che inghiotta le ulive, e l' ultima, che le cacci via sopra la sponda già macinate.

IV. La fonte sia fatta a piano inclinato coll' inclinazione di un mezzo palmo, e lastricata di lastre piane di pietra leccese, la quale non succia nè l' acqua, nè l' olio.

V. Non si macinino con totale esattezza le ulive la prima fiata, perchè la pasta riposta a strignersi poi nelle mamme, o gabbioni spappolerebbe, e schizzerebbe fuori qua e là.

VI. Li torchi non sieno meno di tre, un per le ulive di prima macinatura, e di prima stretta, e il quale abbia un bancaccio, della larghezza di quattro palmi e mezzo: gli altri due col bancaccio largo tre palmi, poichè nel primo vi si deono strignere sette, od otto gabbioni pieni, appellati quì mamme, e negli altri sino a cinquanta, e talor sessanta gabbiuzzi della larghezza di presso a palmi due e mezzo l' uno.

VII. Deono li torchi esser ferrati, perchè altrimenti non resisterebbero alla gagliardìa delle strette. Ciò fu per isbaglio forsi tralasciato di ricordarsi dal Signor Marchese Grimaldi. Si dee cerchiare alle due teste con una grossa spranga di ferro il bancaccio, e similmente alle due teste, e vicino all' occhio la madrevite, e del pari pure il zoccolo della vite. Le due cime delle co-

lonne deono avere inchiodate a rincontro due spranghe di ferro alte un palmo e mezzo ciascuna, larghe tre pollici e più, e forate sopra con un forame di due pollici in quadro, che corrisponda esattamente a un simil forame nelle colonne, pel quale passi un ferro di due pollici in quadro, e lungo tanto, che sporga due pollici di qua, e due di là fuori del legno delle colonne, il quale serve di traversa, che ritenga la madrevite a non salir su nelle strette, che si daranno.

VIII. La testa delle colonne, che deon di sotto elevarsi sopra al bancaccio, deve esser lasciata più grossa di esse, per un dito almeno traverso, acciocchè non possano venir su, e scappar fuori.

IX. Il suddetto Signor Marchese diceva tutta la spesa di ordigni per un nuovo Fattojo alla Genovese non trascendere la somma di ottanta ducati; ma io calcolo, che un sol torchio ne uguaglia almeno a' sessanta (1).

X. Le misure de' pezzi del torchio sieno: 1. il pancone, o bancaccio di palmi otto in lunghezza, di palmi tre largo (2), ed un palmo e mezzo in altezza. 2. Due colonne di undici in dodici palmi in lunghezza:

---

(1) Ecco la spesa quanta è qui tra di noi per lo meno. Un pancone ducati 4 : 50, due colonne ducati 6, la madrevite ducati 2 : 50, la vite ducato 1, la panchetta ducato 1, trasporto dal bosco sul luogo ducati 11, in tutto ducati 26. Più lavoro ducati 10; più ferratura circa rotola 100 ducati 24, che sommano in tutto ducati 60.

(2) Così il bancaccio di un Torchio da figli, ma quel da Mammo deve essere di larghezza palmi almeno quattro e mezzo.

grosse di un palmo di fronte , e dal lato ove guardano la lucerna di un palmo e mezzo , con la testa almeno di mezzo palmo (1). 3. Una madrevite di sette palmi in lunghezza : due palmi e mezzo in larghezza, e un palmo e tre quarti in altezza. 4. Una vite di cinque palmi in lunghezza , di un palmo appunto in diametro , con un zoccolo di un palmo e mezzo di quadro. 5. Una panchetta di due terzi di palmo di altezza , lunga tre palmi e mezzo , e larga altrettanto.

XI. Le spire della vite non sieno larghe l' una dall' altra al più , che due pollici. Si dee veramente aver somma cura , che sieno spesse. Piucchè sono esse vicine , tanto anche men di fatiga vi si richiede ad istrignere. Ciò è cosa certa nella meccanica. Ma in ciò è , in che da' Padroni de' Trappeti non vi si bada nè punto , nè poco.

XII. Si potrebbero da chi volesse tollerarne la spesa , far di bronzo le viti , e le madreviti de' torchi almeno de' figli , siccome leggo (2) , che già molti giudiziosi possidenti altrove hanno fatto. Così si risparmierebbe la spesa di andarle spesso spesso rinnovellando , secondocchè ora l' una , ora l' altra si rompono. La madrevite basterebbe , che fosse un dado di bronzo di circa un palmo e mezzo cubico , nel quale il foro

(3) V. il Lunario Rustico pei contadini della Toscana alla pag. 123.

(1) V. lo stesso per l' anno 1788 pag. 123.

solcato, e potrebbesi metter nel mezzo della madrevite di legno, fissandovelo con arte.

XIII. Si dee già anticipatamente far la provvista di otto gabbioni, e di centodieci, o centoventi gabbiuzzi nuovi, e prima di macinare tener gli uni, e le altre per più dì infusi nell' acqua del mare, o di fiume, o di qualche stagno, purchè non abbia verun disgustoso tanfo, o sapore. Anzi fia sempre meglio di assoggettirli alla generale lavanda, che dovrà farsi al Frantojo, alla lucerna de' torchi, e alla panchetta delli medesimi, ed alle tine, ed a tutti i vasi con del liscivio di soda, o pur di altre ceneri. Alla quale lavanda ne dee poi susseguire un' altra con dell' acqua aluminata, acciocchè l' olio quindi non prenda il cattivo sapor del liscivio. E moltoppiù tal lavanda se i gabbioni, e i gabbiuzzi sieno stati adoprati anche l' anno innanzi (1).

XIV. Abbia inoltre la provvista di legni bene sta-

(1) Ordinariamente si usa da tutti i gabbioni, e i gabbiuzzi di giunco ritorto a due con la ruota, e tessuti a maglia. Ma il Signor D. Matteo Canonico Andriani di Monopoli, studiosissimo della comunale manifattura olearia, ha inventato delli gabbiuzzi tessuti, e fatti a forma bellissimi, dai quali difficilmente può schizzarne via fuori la pasta, e nel lor vano di mezzo non vi si pone nemmeno della pasta medesima, onde ammontati rimane vuoto il cilindro di mezzo, talchè si sfugge così il pericolo, che la pasta di quel cilindro rimanga poco compressa, come d' ordinario succede. Giudiziosa invenzione in vero, e degna di somma lode. Io lo dico, poichè mi ha favorito di mettermi qui un de' suoi gabbiuzzi a vederlo, del quale ne ho fatto formar disegno nella Tav. 4 Fig. 3 lettera B. La lettera A dinota il disegno di una gabbia, o gabbiuzzo usuale.

gionati per tutti i pezzi de' torchi, acciocchè si lavorino prontamente al bisogno, nè s' interrompa alla lunga l' azione del Fattojo.

XV. Si dia alli torchi la situazione accosto il muro del Fattojo, e tutti tre in fila, o quel da mamme accosto di un muro, e li due de' figli nel muro opposto, incavando nell' astrico come una cassa, entro cui sieda il bancaccio per la metà della sua altezza, e vi resti incuneato.

XVI. A fronte al bancaccio, ed appunto accanto alla lucerna del medesimo sievi un pozzo, o fosso circolare, e profondo quattro palmi, con intonaco di calcina, e mattone pesto, entro il qual fosso vi sieda una tina di castagno per vi ricever la morchia, e l' olio, che vi scorron dalla lucerna. E l' apertura sia chiusa con portello a chiave, di talchè dove voglia il Padrone esser presente nell' atto di pescarsene l' olio, ciò possa farlo, nè resti in libertà del Capofattojano di pescarnelo a suo talento.

XVII. Su l' olio si suol trovar nella tina come una crema spumosa nerognola, che si dee prima raderla con una coppa quasi piana di latta, nè mai di rame, e porla da parte, perchè dalla medesima si va sciogliendo dell' olio. Se anzi detta crema si riponga in un fiasco di collo lungo, e si lasci, fermenterà, e ne anderà traboccando dell' olio, onde è d' uopo di ripor detto fiasco entro un piatto, acciò l' olio non vada perduto.

Da siffatta fermentazione, e rigonfiamento di spiuma è fomentata la volgare credenza, che l' olio talora, per miracolo di S. Martino cresce ne' vasi, e trabocca (1).

XVIII. La detta coppa averà un forellino nel mezzo, dal quale scaturirà la morchia, onde l' olio se ne peschi dalla tina purgato di morchia piucchè si possa.

XIX. Se accaderà, che si debbano macinar delle ulive di conto altrui, per ne fare dell' olio fine, avvertisca il Capofattojano di visitarle, che non sentano punto del riscaldato, e dello stantio, ed accortosi, che sien tali, le rifiuti inflessibilmente; ma quandocchè per inavvedutezza le abbia già prese, e macinate, dee in tutti i modi rilavar il Frantojo, e le gabbie, e li torchi, e le tine, e i vasi, siccome fece nel primo aprir del trappeto; perchè altrimenti l' olio, che trarrà appresso, sentirà esso ancora dello scaldato.

XX. Negli anni di ulive bacate, o mal condotte per altra ingiuria della stagione, difficilmente si può aspirare alla total perfezione dell' olio, riflession questa del savio Lastri alla vista de' saggi messigli del ricolto del 1782 in 83, che magagnate dal baco le ulive, non trovò l' olio delle medesime della perfezione dell' olio del ricolto dell' anno 1781 in 82. Nell' an corrente 1792 in 93 nondimeno è da stupirsi della perfezione

(1) Fie però bene, che l' olio il quale, fermentando la detta crema spumosa si scevera, sia posto da parte, perchè da tant' aria, che la fermentazione ne svolge può argomentarsi, che sia più inchinevole a irrancidirsi.

dell' olio fine tratto nel Novembre, e Dicembre, mentrecchè l' olio comunale de' detti mesi era nel riceversi da' mercanti fluido, e lampante, perchè veniva direttamente dalli Trappeti; ma poi dallo stare nelle cisterne, in vece di più chiarirsi, e rendersi maggiormente scorrevole, divenne tutto rappreso a guisa di una crema di latte, ed è stato un toccar col dito il cielo per i mercadanti, se son giunti a renderlo coll' industria così scorrevole da potersi misurare nell' imbarcarlo; tutt' effetto degl' infiniti bachi, i quali avevano infettate le ulive.

XXI. Dove le ulive nel corso del ricolto soffrano qualche traversia di stagione, non è a mescolarsi l' olio del Novembre, e Dicembre con l' altro appresso. Quello anzi, il quale si trae dal Febbrajo in poi, buona anche la stagione correndo, sente mai sempre un certocchè, che il distingue da quel di Dicembre, e non piace, siccome dissimo.

CAPO VIII.

Della manifattura degli olii fini.

Bene a ragione diceva Plinio, che da una medesima uliva, secondocchè venga stretta, cioè più matura o meno, l' olio è diverso: *ex eadem quippe oliva differunt succi* (1). Non solamente secondo la diversità della specie; non solamente secondo il sito, e la sposizione, secondo la cultura, e secondo l' andare della stagione l' olio si differisce pel colore, per l' odore, e per lo sapore, ma si differisce altresì, ed assai più notabilmente a misura del grado di maturezza, in cui l' uliva si coglie, e si preme. E moltoppiù rilevante egli è ancora la differenza, che si osserva in riguardo al quantitativo. Dalla Tavola della quantità dell' olio, che versan le ulive diversa, e maggiore a misura, che da verdi vanno invajando, e poscia annerendo, persino a che si rimangon sull' albero, che la riporterem fra non molto, si vedrà, come pochissimo ne versan le verdi, un poco più poi le vaje, più ancor delle vaje le nere, e più di tutte di poi le lasciate viemaggiormente maturarsi sull' albero. Poichè però rendesi giuoco forza e pe' soggetti di fiacco stomaco, e pe' gusti i più dilicati di fabbricare dell' olio fine, acciocchè si abbia

(1) Histor. N. L. 15 C. 1.

all' uopo, ned abbisogni di provvedersi di quel di Lucca, di quello di Aix, e di altri Paesi, li quali sogliono fabbricarne, io darò adesso la maniera, com' egli dee diportarsi, chiunque vogliane fabbricare.

Tre sono, o piuttosto in tre si ristringon le differenze degli olii fini, l' Onfacino, l' olio all' usanza di Aix, e l' olio alla Genovese, o di ulive di già divenute nere. Chi dunque ha voglia, ed impegno di estrar dell' olio Onfacino si faccia corre da terra le ulive verdi, cadute su i primi dì di Settembre forate, siccome sogliono, dall' appiccagnolo del pedino persino al centro del nocciolo, e le spanda sur un solajo ventilato all' altezza di un mezzo palmo; o pur sul fin di Settembre si faccia corre dagli alberi le ulive verdi, o verdi biancastre, siccome allor si ritrovano, e mondatele da' pedini, e da ogni altra lordura, o bruscolo si trasportino nel Trappeto, e si spandano sul solajo (1). Non avrà su ciò il Padrone dimenticato l' avvertimento già dato (2) di farsi brucar le ulive piuttosto dagli alberi li più esposti ad essere danneggiati dalla corrente dell' acqua delle piogge, e dal calpestio de' viandanti, di quei val dire, che sono o sul bordon delle siepi, appiè delle quali corre la pioggia per un canale, o sono

(1) Cotal sorte di ulive sono difficilissime ad entrare in fermentazione. Io ne ho sempre ottenuto dell' olio onfacino eccellente, anche strignendole dopo 25 giorni. Le ho però tenute mai sempre sparse in luogo fresco.

(2) Nel Capitolo X. della Seconda Parte.

esposti in sito scosceso, o i di cui rami sporgono sulle strade maestre.

Cominciandole a macinare saran le prime quelle, che si raccolser da terra, e perocchè senza dubbio non poco grinze, e appassite, perchè esse cadder poco succose, prima di porre dentro i gabbioni la pasta si annaffierà, e renderassi alquanto sugosa con dell' acqua tiepida mescolandola (1).

Non si farà, che la prima, la seconda, e la terza macinata trascendano la quantità ciascheduna di sette cofani, meglio anzi se sian di sei, tra perchè i gabbioni, e i gabbiuzzi, siccome nuovi, non hanno anco la capacità, che indi avranno dopo slentati, e allargati dalle prime strette, tra ancora perciocchè le ulive essendo di poca polpa, e mezzo risecche, nello stignerle poscia non si abbasseranno, come le ulive vaje, e le fresche.

Infranta la prima si anderà riponendo dentro i gabbioni sulla lucerna del torchio grande, o da mamme uno sopra l' altro verticalmente, nè saran meno di otto, acciocchè non vengano pieni più, che all' altezza di un mezzo palmo, perchè meno di tanti essendo, si stenterebbe un tempo maggiore a ridur la pasta alla

---

(1) Uso antichissimo è de' Paesi del Capo Salentino, che la povera gente esca in giro a corre liberamente le ulive verdi cadute, che poi le vendono a' proprietarii, e questi le ammontano per macinarle alla comunale, e farne dell' olio mercantile, che lo dicono olio di primi noccioli.

consistenza quasi di crusca impastata, e potrebbe indi la pasta delle ulive, che si macineranno, e si strigneranno fresche in appresso più facilmente schizzarne fuori; e poi con la stanga mano a mano si strigneranno. Il Frantojo intanto infragnerà la seconda macinata, tal che dopo dodici ore, che è stata sotto il torchio la prima, si torrà via, riponendo la pasta nel Riposto del Nozzajo, e si riempiranno i gabbioni della pasta della seconda per istrignerla come fecesi della prima. Dopo ciò si porterà dal Nozzajo, e si ammonterà sulla fonte la pasta della prima macinata, e legato al giogo il giumento, o la mula, un Fattojano con la pala la somministrerà poco a poco alla macine, finchè tutta sia stata rimacinata, e di nuovo poscia la tornerà similmente a rimacinare, cosicchè venga come una crusca bagnata, senzacchè verun nocciolo intero, ninna scheggia di nocciolo grossa rimanga, ma tutta sia trita minutamente, al più che si possa (1). Ned altra pruova si ha, che la sansa sia stata bene rimacinata, se non questa del nocciolo trito in minuzzoli picciolissimi. Eseguito ciò, si toglie dal giogo il giumento, e si vanno empiendo di pasta all' altezza di poco più di un pollice,

---

(1) Gli ottimi, e diligenti Fattojani però non rimacinano tutta in una fiata la macinata della pasta riposta nel Nozzajo, ma la dividono in due fiate, che chiamano la prima *Trulla*, e la seconda *Trulla*, dipendendo io credo quella voce Trullare da triturare. Così divisa in due fiate, viene meglio, e più socciamente, e più sottilmente ritrita.

od uno e mezzo tanti gabbiuzzi, appianandoli, e battendoli con un maglio, e uno ad uno si portano la metà sotto un torchio, l'altra metà sotto l'altro torchio de' figli, collocandoli sulla lucerna verticalmente con esattezza. Ogni macinata d'ordinario va posta entro trenta, trentadue, trentaquattro, al più trentasei gabbiuzzi. E poichè con sedici, o diciotto di essi non si forma una colonna, che la possa ben comprimer la vite, vi si supplisce nella prima macinata con de' gabbiuzzi vuoti, e con de' pezzi di legno cilindrici fino all' altezza, che basti. Si stringon indi li torchi, ponendo la stanga all' occhio or di uno, or del lato appresso del zoccolo della vite, e quandocchè due, o tre Fattojani applicati a strignere più non la possano far girare, ne legan la cima all' argano, e quivi un sol Fattojano applicato da tanto in tanto alla manovella, e rimettendo la stanga all' altro occhio della vite, secondocchè è di bisogno, anderà dando le strette le più gagliarde.

Così si farà della seconda, così della terza macinata di olive, senza mai toglier li gabbiuzzi pieni delle tre prime macinate da' torchi, ma disponendoli in guisa, che quei della terza sieno li primi, quei della seconda i secondi, e quei della prima macinata gli ultimi, e i superiori, che formino il cilindro sotto del torchio. E la colonna verrà in tal guisa formata da cinquanta sino a sessanta gabbiuzzi, secondocchè la pa-

sta sarà più, o meu leguosa a misura del maggiore, o del minor numero de' noccioli, che avrà contenuti. Allor quando poi si dovranno porre i gabbinzzi della quarta macinata sotto de' torchi, si torranno via quelli della prima, e si troveran le stiacciate, o pastelli di sansa asciutti, che rottone un pezzetto, e stroppicciatolo tra le piante delle mani, soffiandoci poi leggermente, voleran via le particelle fibrose della polpa, e li squarci della pellicola delle ulive, restando soli in mano li tritumi del nocciolo in pruova, che la sansa fu bene spremuta. E sarà stata la prima macinata spremuta dodici ore tra li gabbioni, e trentasei ore ne' torchi de' figli, in tutto quarantott' ore, quante in vero son sufficienti.

Perloppiù accade, che poichè le gabbie sono di giunco ritorto non dappertutto egualmente, alcune maglie delle medesime si slentino più delle altre, e così il diametro delle stesse non venendo di ugual misura, molte sopravanzino, ed escan fuori di un mezzo dito, di un dito la superficie delle altre, onde il lembo, che sporge, non sentendo la forza della compressione, vi rimanga quell' orlo di pasta incompressa, ed oliosa. A ciò però si sforza il Capofattojano di rimediare slentando il torchio e riformando il cilindro delle gabbie, con far, che quelle, che sporgean fuori, vengano a dirittura sotto la linea della compressione. Ma è molto meglio però di invigilare, che nella fattura delle gabbie

il giunco sia ugualmente ritorto, e tutte sieno di ugual diametro.

Ogni dì intanto, e tal fiata mattina e sera, si anderà dalla tina radendo l' olio, e riponendo separatamente quello del torchio da mamme, da quel de' figli, o sia di seconda pressura, poichè vi si trova dagl' intendenti una dilicatezza maggiore. L' olio di prima stretta suol per taluni appellarsi olio vergine, più nondimeno si competerebbe tal nome a quell' olio, il quale scaturisce sulla fonte dalla pasta delle ulive infrante, allorchè ivi ammontata si deve empierne li gabbioni. Io ne ho raccolto così talvolta un mezzo stajo per macinata. Ma non in tutti i ricolti succede ciò, ma in alcuni sì, e in alcuni no, nè su i principii della ricolta. Ma molto meglio si può raccorre di tale olio vergine, ponendo prima di strignerla la pasta delle ulive dentro una tina, e appianandola; poi fare un incavo profondo in mezzo della medesima, e mettervi una fiscella alta circa le sette, od ott' once, e larga intorno a sei once; poichè dalla pasta delle ulive vi anderà a poco a poco scorrendo dentro spontaneamente dell' olio, che se ne anderà tratto tratto pescando. Così lasciandola una giornata se ne ricaverà qualche quantità di molto eccellente. Non è però di gran male, che si mescolin tutti insieme. Si serberà ancor da parte una certa crema, o spuma, che nelle tine galleggia sull' olio, poichè a poco a poco fermentando, darà fuori essa pure dell' olio, e purgato.

Sarà pochissimo però l' olio, che verserà ogni macinata di cotal sorta di ulive, tra perchè cadute dal fin di Agosto, e i primi dì di Settembre (1), tra perchè pure il Frantojo, e le gabbie, e i torchi, e i vasi ne bevon essi non poco; gran fatto è se frutteranno due staja, o poco più a macinata; ma l' olio sarà il più denso, e tenace di tutti (2): avrà un color verdegiallo (3), e un sapore alle prime alquanto amarognolo; dopo uno però, o due mesi, sarà delizioso più d' ogni altro, per l' odor grato di uliva, che riterrà.

---

(1) Chi voglia calcolar quant' olio versino le ulive verdi, e quanto le ulive nere dee numerare una data misura di verdi, e poi stiguerla, e notar il quantitativo dell' olio, che ne ricava; poi numerare una pari misura di ulive nere, e notar quanto sien meno delle verdi, e far confronto del quantitativo dell' olio, che ne ricava con quello, che ne ricavò da un pari numero di verdi. Oh il gran divario, che troverà senza meno! Ma come ordinariamente si fa confronto con ugual misura, e misura uguale, quindi non sembra molta la differenza tra le une, e le altre.

(2) Generalmente si è scritto, e si è finora creduto, che l' olio Onfacino sia il più sottile fra tutti; ma il vero è, ch' è il più denso, e il meno scorrevole. Ed io ne ho convinto con la sperienza chiunque il credea più sottile. Quel, ch' è poi certo da un' altra banda si è, che dett' olio è il più tardo ad irrancidirsi.

(3) I Siciliani lo traggono di color di Ramarro, o per colpa del suolo, o perchè bollono prima le ulive, e le ammontan per riscaldarsi, di poi le stringono. Di un color verde carico io ho visto l' olio di Vico Equense, ma il nostro è color verde giallo. Nè mai dalle ulive cadute, perchè forate dall' appiccagnolo sino al centro del nocciolo, mi è avvenuto di trarlo di color nerognolo, e di disgustoso sapore, come il Signor Abate Rozier accerta esser di sovente, per le materie fecciose dell' insetto rimaste entro il nocciolo. V. Rozier l. c. pag. m. 149.

Strette, che poi saranno le ulive verdi cadute spontaneamente, si darà di mano alle ulive verdi, e verdi biancastre, che si sono brucate, e si sta, come ho detto, brucando. Non sarà d'uopo di innaffiarle con acqua di formale sopra la fonte, perchè esse portan dell'acqua vegetale bastantemente. Si riporrà l'olio o in vasi da parte divisamente, cioè la prima stretta dalla seconda, o mescolandole ambedue insieme. E potrà esso, quandocchè sia chiarito, vendersi per Onfacino finissimo a chi ne chieda, al prezzo però almeno il doppio dell'olio comune, poichè la spesa di cor le ulive, e di cavar l'olio, e la poca quantità, che se ne ricava così richiedono. Quando no, si potrà mescolarne un terzo con l'olio alla Genovese, o di ulive nere, e francamente passarlo per olio tratto all'usanza di Aix, o sia *oleum viride* degli Antichi. Siccome l'olio all'usanza di Aix si deve trarre di ulive vaje, o sia *cum quaedam nigrae fuerint, plures tamen albae* (1), così ognun vede, che mescolando poi gli olii si può imitarla.

Che se a strignere delle ulive acerbe per qualche parte del mese di Ottobre, l'economia ne schiamazzi, si può con due soli Fattojani, e un giumento aprir il Trappeto, ed in luogo di due strigner solamente una

(1) In Aix veramente non si aspetta, che le ulive siano in parte annerite, ma che comminciano a *rougir*.

macinata di ulive per giorno; anzi dove rincresca pure così, si può strignerne sole dieci, sole otto, sole sei macinate, e chiuder quindi il Trappeto, per riaprirlo sul fin di Ottobre, per macinar delle ulive vaje, onde averne dell' olio fine, all' usanza di Aix. Si dovrà però soffrir poi la perdita, siccome io l' ho sofferta, di qualche poca quantità di olio, che il Frantojo, i torchi, e le gabbie già in buona parte rasciutte ribeveranno.

Sul fine adunque di Ottobre, che le ulive sono già incominciate a invajare, si ricomincerà di bel nuovo a brucarne, sempre da' luoghi, donde cadendo potrebbero andar perdute, e ripulite da ogni lordura, si strigneran sempre a freddo, cioè a dire, senza usarvi giammai dell' acqua bollente, del resto macinandole, e rimacinandole, come delle verdi abbiam detto, ed un pari tempo lasciandole sotto de' torchi, per gemer l' olio, secondo le varie strette, che si daranno. L' olio di prima stretta sarà più piacevole, che l' olio della seconda, cioè della pasta rimacinata, uscirà nondimeno più torbido quel della prima, che quello della seconda, ma come da tutti quasi suol praticarsi in Provenza, non torna a male di mescolarli ambidue. E generalmente può dirsi, che l' olio di ulive vaje è più torbido, e men sottile dell' olio di ulive nere, ma non già tanto torbido, e denso come l' olio Ocfacino. Il che è una compruova della falsità dell' antica assertiva ricevuta generalmente da tutti, che l' olio il più fluido,

e scorrevole sia l' Onfacino, e quello di ulive vaje. E questo sarà anche in minor quantità di quello, che versan le ulive nere, di guisa che la perdita sarà tantò meno, quantoppiù tardi saran brucate, e macinate le vaje; onde chi è più sollecito di brucarle, tanto maggior perdita alla quantità dell' olio egli soffre.

Mi potrà forsi taluno opporre, che non è un trar l' olio all' usanza di Aix la maniera, che io pratico, ed ho suggerita, poichè in Aix non vi si usan tre torchi, ma un solo, onde le ulive trite, per molto dire, soggiacciono sole dodici, o al più ventiquattr' ore alle strette, ma io condannandole ad essere nelli gabbioni dodici ore, e trentasei ne' gabbiuzzi, vi si riscalda di troppo, e per troppo tempo, onde molte particelle di olio possono facilmente contraervi l' empireumatico, che poi infettando la massa intera, saran cagione, che esso presto s' irrancidisca. E per vero sembra di qualche nerbo questa difficoltà; nondimeno accertar io posso di aver tratto dell' olio di saggio all' usanza di Aix, non istrignendo le ulive, se non che appena ventiquattr' ore, nè mi è avvenuto giammai, che dopo un anno, dopo anche due l' olio sia stato migliore dell' olio tratto, dando alle ulive le strette per quarantott' ore continue. Posso anzi dir con certezza, che dove a detta del Sieuve l' olio Provenzale non regge oltre l' anno (1), l' olio di

(1) V. l. c. p. m. 75.

ulive Salentine tratto nella maniera suddetta, quando le ulive non abbian portato della magagna dall' albero, regge illeso i tre anni, e talora più. Perlocchè non è nulla a temersi dallo star due giorni la pasta delle ulive sotto de' torchi. L' olio del resto di ulive vaje non si può dir di ulive, che sien mature (1). L' uliva siccome dissimo (2), nè anco nera la pelle è matura. Nel Novembre medesimo se si stringano delle ulive già tutte nere, l' olio sente pure dell' Onfacino. Quando oltre la pelle è annerita la polpa, e 'l nocciolo, allora si è già maturata l' uliva. Il perchè l' olio di ulive vaje è un olio semionfacino, e sente esso in fatti il sapor di uliva.

Da vaje intanto andranno a poco a poco le ulive annerendosi, talchè a' primi giorni di Dicembre (dove l' annata non corra tardiccia) si trovano tutte nere. Nè perciò il Columella si restava di farle brucare (3), e strigner con diligenza, benchè volesse, che il lor olio si dovesse serbare apparte, senza mischiarlo con quello di ulive vaje. Ma io sostengo ora per cosa certa, che non che le ulive nere brucate, ma le ulive nere spontaneamente cadute in Novembre, e Dicembre, colte e strette con la massima diligenza versano un olio, cui

(1) V. Columella de R. R. L. XII. Cap. 48, 49, 50.
(2) V. P. II. Cap. V.
(3) Columell. Lib. XII. Cap. 50.

di ragione li Genovesi della Riviera di Ponente di Genova danno il nome di fino, e di sopraffino. Nè il dico solamente per mio giudizio, ma tra quanti in Roma furono scelti dal lodato Padre Segarelli a giudicar de' saggi di olio, che di tutte le maniere di ulive, e delle guise diverse per vario grado di maturezza io avea messi nel 1787, non vi fu alcuno, che non gli dasse la preferenza tra tutti; ma in Napoli il fu Abate Galiani, e 'l Ministero quasicchè tutto, ed ispecialmente il dotto allora Primo Ministro Caraccioli non rifiniva di metterlo a cielo sopra qualunque.

Nè si deve esser tanto geloso di raccattarle da terra, tostocchè son cadute, purchè non cadano sopra terreno fangoso, nè sieno state antecedentemente peste, e acciaccate da' piedi. Io le ho colte dopo otto, dopo dieci, dopo quindici giorni, ch' eran cadute, e perchè lavate con acqua del formale, e monde da ogni lordura, mi han dato un olio il più fine, e del più bel colore tra tutti. Ed ho nel tempo stesso sperimentato, che dallo stare in terra, eccettuata la sola perdita, che cagionan gli uccelli, gl' insetti, ed i nottivori topi, non iscema nè assai, nè poco l' olio, che in se contengono, di talchè il terreno non succia nulla dell' olio. Ned altra sorta di ulive si può trovare, che solva meglio il problema di far un olio di perfezione col minimo possibile scemamento di quantità. L' olio dunque di ulive tali io propongo, e consiglio, e desidero, che s' introduca di

fabbricarlo negli olearii Paesi del Regno, per uso delle mense più signorili, e più culte. Ma che si badi però di trarlo di ulive, le quali vengono giù per maturezza ne' mesi di Novembre, di Dicembre, e qualora l' anno sia di frutto perfetto, per quasi tutto il Gennajo, perciocchè di que' mesi, benchè di ulive cadute, sente ancor esso alquanto l' odor di uliva. Si colga adunque, e si stringano al più presto, che sia possibile le ulive cadute sull' aja anticipatamente appianata appiedi dell' albero, e non si ammontino, neppure in mezzo dell' Uliveto, ma vi si spandano sino alla sera, quando si mandano nel Trappeto, dove se non possono subito macinarsi, si stendano all' altezza di un mezzo palmo per un solajo, o ad un coperto qualunque, purchè sia arioso, nè il Sol vi penetri, e si riserbino a macinarle nel giorno appresso, o al più dopo due giorni. Che se son tante da non potersi tutte strignere fresche, il soprappiù dee riporsi dentro un de' cammini, o Sciaghe del Trappeto, acciocchè indi sopraffoudendoci sempre delle superflue, sieu poi macinate di là dal mezzo Gennajo, o quando non si dovendo più fabbricar nel Trappeto dell' olio fine, si comincerà a macinar delle ulive ammontate, e riscaldate persine al fine della raccolta.

Ma a dir qualche altra parola delle ulive, per l' olio di squisitezza soggiungo, che dovecchè si tenia, che l' olio delle ulive spontaneamente cadute dal rimanere per qualche giorno sull' aja, scemi e di perfezio-

ne, e di quantità (il che per vero è un timore del tutto panico, come la reiterata sperienza me l' ha mostrato) vi ha il mezzo da me proposto nel Capitolo XVI. della Seconda Parte, cioè o di avere, e strigner le ulive le più mature, facendole con lo scuotimento, e crollar de' rami mercè un uncino di ferro in cima a una pertica venir giù, appena dopo, che si sono dall' aja raccolte le già cadute, e di tali ulive nere servendosi a fabbricarne dell' olio fine con la menoma possibile perdita di olio. Imperciocchè scuotendo, e crollando i rami vengono giù quelle ulive, che debolmente restando attaccate all' albero dovrebbero al primo vento cadere; onde non puossi mai dubitare, che non le facendo cadere, restarebber per qualche altro tempo sull' albero, per vieppiù si fornir di liquore. Premendo adunque di tali ulive si ha dell' olio come se fossero state colte sull' albero, il che da me replicate fiate si è praticato; ma a dir il vero però, senza osservar nella qualità perfezion maggiore, che delle ulive spontaneamente nel tempo stesso cadute.

Chi in somma brami fabbricar del più dilicato olio Onfacino, e chi dell' olio di ulive vaje, non si diparta dalle regole da noi date, senza timore, che riponendosi subito nel paniere, e sopra le tende spiegate sotto dell' albero cadendo le ulive, ne possa l' olio deteriorare; e chi del sopraffino olio alla Genovese, che si conduca, siccome testè abbiamo insegnato. Nel fabbricar l' Onfa-

cino, e l' olio di ulive vaje, il certo è, che si sagrifica assai della quantità, molto poco recandone cotal sorta di ulive appetto alle già annerate, e mature; ma chi voglia dell' olio sopraffine alla Genovese si attenga alle regole, che abbiam testè date. Così potrà conciliare la perfezion colla quantità. Non si può nondimeno negare, che i nostri olii non hanno la liquidità, e la scorrevolezza degli olii di Aix: sono in vero più grossi; dipenda ciò dalla natura del suolo, o piuttosto dalla razza di nostre ulive. L' olio in fatti dell' uliva Ciriegia contende in ciò senza dubbio con l' olio di Aix. Finissimo è parimente l' olio di uliva Palmierina, ed è al certo più fine ancora dell' olio di uliva Ogliarola l' olio di uliva Cellina. Ma intorno a ciò non mi è noto come possasi riparare. Forsi che l' essere più sottile è cagione, che l' olio di Aix di raro regga oltre l' anno (1), ovvechè quel della nostra Ogliarola sovente regge li tre inalterato. Egli è fuor di dubbio, che l' olio piucchè si spoglia, più ancor si accosta alla rancidezza. Dopo i quattro, dopo i cinque anni poi è rancidissimo, ma per la fluidità non si differisce dall' acqua, ed io ne ho de' saggi non pochi. A ogni modo se il mio consiglio di riformar l' Uliveto, cangiandolo per l' innesto nelle razze di uliva Licinia, di uliva Resciola, di uliva Celina della Peucezia abbondantissime di olio, siccome dissi (2),

(1) V. Sieuve Memoir. sur les oliviers p. m. 75.

(2) V. questa Seconda Parte Cap. 8.

d' in uliva Ciriegia, e Palmerina, troverà ascolto, verrà forsi giorno, che gli olii nostri non avranno la taccia di troppo grassi, taccia per altro, alla quale soggiacciono gli olii tutti d'Italia. Del rimanente perciocchè l' uso di se ne ungere, e stropicciare le membra tutte, era quello, per cui gli Antichi lo richiedeano così scorrevole, ed un tal uso si tralasciò, non dee fare oggigiorno la grande fluidità, e scorrevolezza il requisito principale della sua perfezione.

Sovviemmi, che il Signor Abate Rozier (1) molto biasima, che si colgano indistintamente dall' albero tutte sorte di ulive, a motivo, che non ognuna è di uguale maturità, perlocchè vorrebbe, che si cogliessero, e si strignessero separatamente una sorta dall' altra nel vero punto di maturezza (da lui creduta esser quando l' uliva ha preso di già il colore rossonerastro, siccome il Sieuve il sostiene); ma non comprendo, com' egli poi insiem con chiunque ha scritto su tal materia commendi tanto, che si colgano, e stringan le ulive allora quando sono già divenute vaje. Sono esse allora tutte rossonerastre per avventura? Non già. Tra esse anzi molte sono di colore rosso vinoso, molte di color porporino, moltissime verdi ancora. Tutte quelle adunque, che non son giunte ancora al colore rosso nerastro non son peranco mature, sono anzi acerbe. E dalla miscela di

(1) L. c. p. m. 202, 203.

que' varii gradi di maturità avvien di poi, che l'olio, che se ne spreme, divenga così eccellente, quanto ognun sa. Come egli adunque è nocevole, che si colgano, e mischino insieme le varie specie di ulive a motivo, che tutte egualmente non son pervenute al supposto lor vero punto di maturità?

Vero è però, che a strignere separatamente ciascuna specie di uliva, dove di ognuna se ne possa avere quantità sufficiente, torna a vantaggio; che in cotal guisa si ottien sovente dell'olio, che abbia una grazia sua propria, e particolare. Così addiviene tra noi dell'olio di uliva Cellina appetto di quel di Ogliarola, e perciò giova di corle, e strignerle a parte, siccome io faccio, tantoppiù, che la Cellina è più tarda dell'Ogliarola a toccare il vero punto di maturità. I Paesi, li quali incautamente, per fuggire il mal della Brusca, han riformato i loro Uliveti di Ogliarole innestandoli in ulive Celline, posson fabbricare delle medesime un olio alquanto più fine di quel di Ogliarola, siccome io, che ne ho una tenuta, ho costume di estrarlo a parte in ogni ricolto; ma tal riforma è stata da me sommamente disapprovata, per la gran parvità dell'olio, che sogliono le Celline versare (1) a confronto delle Ogliarole.

Suole in Lucania, e in qualche Paese della Roma-

(1) V. P. I. Cap. XVI. artic. II. sul fine.

gna trovarsi, chi con le ulive vi mischia nel macinarle un tomolo, o due di mela appiuole per macinata, e così acquista un olio, che sente il soave odor delle mela: tal altro tra noi vi tramescola buona quantità della buccia di mela cologne, e così l'olio ne sente l'odore, e porta alquanto di quel sapore austero, e affricogno; ma tranne, che ciò è un fabbricar piuttosto dell'olio ad ugnersi, come erano usi gli Antichi, il certo è, che un tale odore ci regge poco, e indi a mesi si dissipa, e si svapora. Meglio è dunque d'infragnere, e di strigner le sole ulive, e cavarne un olio nella sua naturale innocenza.

Del rimanente non è quì a tralasciarsi l'avvertimento, che dopo il Gennajo, od al più dopo il Febbrajo, se prosiegua ad esserci ancor delle ulive su gli alberi, e vogliasi tuttavia fabbricare dell'olio fine, l'olio, che ne provviene non solamente, che sente un certocchè d'insolito, e di straniero, come ben l'avvertirono que' savii Assaggiatori Romani, che dissimo (1), ma differisce eziandio nel colore dall'olio di Novembre, e Dicembre, non essendo di quel vivo color limone, ma più sbiadatuccio, e bianchiccio, onde i Genovesi chiamano quello de' primi mesi della raccolta olio rosso, e quel degli ultimi mesi olio bianco (2). Ed è da porsi da

(1) V. P. II. Cap. XIII. pag. 380 nella nota.

(2) V. Grimaldi Istruzione sulla nuova manifattura degli olii P. II. Cap. VIII.

banda, e custodirsi separatamente dall' altro sì pel motivo, che l' olio bianco è più proclive ad irrancidirsi, sì più perchè vi sono delle Nazioni, le quali l' aman così sbiadato, e biancastro.

Si usa anzi in Genova, ed in Provenza di privarlo ad arte del suo colore, cioè a dire, che esposte al Sole dell' ampie vasche, non più profonde, che sol due terzi di palmo, vi versan dell' acqua all' altezza di un terzo di palmo, ed un sesto di palmo vi sopraffondono di olio, del quale prendendo con una coppa la riversan dall' alto nella vasca medesima, e in questa guisa per alcuni dì sempre trafficandolo, avvien, che l' acqua, ed il Sole lo spogliano del color suo natio. Così poi lo vendon per olio bianco.

Ma ritornando al Fattojo diciamo, che dove dopo il Gennajo, o il Febbrajo per le ragioni di sopra addotte si cessi di fabbricare dell' olio fine, allor tempo è, che s' intraprenda la fabbrica dell' olio usuale, e comune, strignendo le ulive, che superando la giornaliera fattura si irono da volta in volta riponendo, e ammontando dentro i cammini, per riporne poi l' olio, che senza dubbio ne vien tamfoso, e piccante, in luogo separato, o per consignarlo al mercante, qual olio da fabbriche, siccom' è.

CAPO IX.

Resto di precauzioni, che deonsi usare, per ottener dalle ulive dell' olio nella massima possibile quantità.

Noi l' abbiam detto più d' una fiata, nè rifinisco ancor di ridirlo, per ottenere dell' olio della massima possibile perfezione, egli è forza di obbliar lo scopo della massima possibile quantità. È pochissimo senza dubbio l' olio, che si ritrae dalle ulive colte, e strette nello stato di affatto acerbe, o che allora allora imboccano il punto di qualche picciolo grado di maturezza, siccome quelle, le quali son divenute tra verdi, e verdi biancastre, ma l' olio è soprammodo grazioso, e dicesi olio Onfacino; e per ottenerne del semionfacino, o all' usanza di Aix, conviene corle ancor vaje, e perdere per lo meno il trentasei per cento sopra la quantità (1). Si deve dunque lasciarle sull' albero, ed aspettare, che giungano a una total maturezza, e caggiano perciò a terra mature, per le trovar provvedute di quella quantità di olio, di cui la natura può provvederle. Non si avrà allora dell' olio della massima perfezione, ma si troveranno però fornite di tutta la quantità, di cui son capaci.

---

(1) V. dietro Parte II. Cap. IV.

Si suole così ammontarle, acciocchè soggiacciano a un tal grado di fermentazione, e si riscaldino, e scolino la maggior parte dell' acqua di vegetazione, e l' olio più volentieri ne scaturisca indi fuora. Suole in fatti trovarcisi il vantaggio del sei, del sette, dell' otto per cento, e talora anche più assai. Ma quandocchè state sieno da stagione improspera offese, anzicchè elle appassirsi, tendono, e si portano a corruzione, onde l' olio piuttosto, che crescere in quantità, si scema in loro moltissimo, nè si può spremerlo, poichè la pasta delle ulive infrante, molle, acquosa, sfibrata, corrotta ne scappa fuor per le maglie delle gabbie, ritenendo seco porzion della morchia, e dell' olio. Nè quell' olio, che se ne spreme vien fluido, nè si chiarisce perfettamente, ma torbido, denso, puzzolente, fortissimo, ha per gran fortuna, se trova mercadante, che lo riceva.

In tale stato di ulive guaste è, che tra noi Salentini, dopo di averle infrante costumasi sulla fonte del Frantojo di mescolarvi, ed ammassarvici della paglia. Questa rende più tenace la loro pasta, e frappostivi li suoi steli come tanti traversi, e ripari tra' vani delle maglie delle gabbie ritengono, ed impediscono, che la pasta ne schizzi via così facilmente, e soffra gli sforzi della compressione del torchio, e via scaturisca così la morchia, siccome l' olio.

Vi son de' Paesi olearii però, li di cui Uliveti producon le ulive di polpa più tenera, più molle, più

acquosa , siccome sono le ulive Pizzutole di Peucezia , onde sono costretti ad un tale oggetto di mescolar nella pasta la paglia. Ma ci è Scrittore , che ne sogghigna , e che grida al gran danno, che ne deriva nel quantitativo dell' olio (1) ; io però non credo , che di ciò se ne debba far tanto scalpore. La paglia in vero si deve imbevere di umido , ma il consumo di questo è in piccolissima quantità , e siccome la maggior parte dell' umor delle ulive è la loro acqua di vegetazione , o sia morchia , indi è , che di morchia si deve imbevere soprattutto. Avendo io strette divisamente due uguali porzioni di ulive colte dagli stessi alberi il dì medesimo , mischiando della paglia nell' una , nell' altra no , non ho osservato della notabile perdita di olio nella porzione, in cui feci frammescolar della paglia. Ma pur se qualche cosuccia di perdita ne avvenisse , qual rimedio adoprare in luogo della paglia , il quale non succi dell' olio , dove la suddetta necessità costrignesse di mescolar cosa, che ritenesse la pasta a non iscappar dalle maglie delle gabbie compresse ?

I Calabresi nondimeno non è soltanto nel caso di ulive guaste, nè perchè le loro ulive sogliano infragnendosi poi spappolare , come le Pizzutole di Peucezia, che vi mischiano della paglia , essi hanno costume di mischiarvene sempre ; abuso forsi , ch' è nato dall' infra-

(1) V. Grimaldi Istruzione ec. P. 2 C. 3.

gnerle di soverchio nella prima frantura, locchè senza dubbio deriva dall' ignoranza; ma appetto di molti errori, ch' essi commettono nella manifattura dell' olio, questo del mescolarvi la paglia mi sembra

Un gambo di finocchio in sulle frutte.

La eccedente quantità di ulive, che macinano, e stringono in una giornata con un sol torchio: la sansa, che lasciano ancora oliosissima, talchè si vende a chi la rimacina, e torna a strignerla con gran profitto nei Trappeti detti da nocchio: la crema, e le ultime rasure dell' olio, che non le danno al Padron diretto del Trappeto (1), ed altre, ed altre imperizie, e frodi formano un gruppo d' imperdonabili errori. Ma tante imperizie, ma tante frodi non allignano punto tra' Salentini; e quindi colà ne' Saggi del Signor Marchese Grimaldi (2) tanto i Trappeti alla Genovese riuscirono superiori a' Trappeti Calabresi, dovecchè tra noi posti a gara i nostri comunali Trappeti, benchè sprovvisti dell' argano (ajutati però dal calore, che in lor si cova), o sono usciti

---

(1) Il Padron diretto del Trappeto non ritrae tra' Salentini dal macinare le ulive altrui se non il prezzo della macinatura, e in alcuni luoghi ancora la sansa. Non si usa qui la Gorna, dove fare scorrere tutta la morchia con la crema, che suole soprannuotare sull' olio, dalla quale Gorna in Calabria, per detta dello stesso Signor Grimaldi, suole finalmente a prò del Padron diretto del Trappeto pescarsi sei, e talfiata otto botti di olio, le quali evidentissimamente si tolgon per frode a coloro, i quali ci avevano fatto strigner le loro ulive.

(2) V. lo stesso Grimaldi nella citata Istruzione.

alla pari, o un quarto di stajo meno, locchè si debbe attribuire all' argano, e alla scarsezza de' lumi, che vi si tengono. Nè questo è il solo vantaggio del Trappeto a giorno co' torchi alla Genovese, ma oltre il sommo della perfezione, che può darsi all' olio, ha pur quel del risparmio di un Fattojano, poichè ne bastan tre soli (1), dove ne' comunali Trappeti fa d' uopo almeno di quattro.

Ma tralasciando tal digressione, ed al mio proposito ritornando prosieguo a dire, che si deve por cura, che la pasta delle ulive, la qual forma l' asse della colonna delle gabbie, resti essa pur ben compressa, perchè d' ordinario non lo è. Siccome tutta l' altra pasta è chiusa dentro le gabbie, e ci son le pareti delle medesime, che la riparano, quella al contrario, che sta nelle bocche riman più lenta, e però è men calcata. Il perchè è mio parere, che si abbia la provvista di tavolette non più doppie, che di due linee ciascuna, e a misura della bocca delle gabbie, per lo diametro, e se ne ponga o una sopra la bocca di ciascuna gabbia, od una da tanto in tanto, perciocchè serviranno

---

(1) Basterebbero ancora due, se la sansa, la quale in Gallipoli resta a loro favore non facesse lor perdere molto tempo, per andare in giro vendendola, e se non dovessero andare giornalmente a gittare in mare la morchia. Oltracchè per alzare, e calar la panchetta ve ne bisognano due, mentre il Capofattojano attende a ben livellare le gabbie.

ad uguagliar la doppiezza della cordella del giunco, che forma la gabbia, e così la compressione agirà ivi pure ugualmente.

Si deve ancora far somma attenzione, che il Fattojo sia costruito di modo, che le viti de' torchi a due madreviti, o palombole, come volgarmente si appellano, non rimangano dritte, e isolate in aria, ma imperniino nella volta dello stesso Fattojo, acciocchè ivi a punto fermo restando possano riuscir efficaci gli sforzi del vette; ed eziandio pure, che le viti abbiano scolpite fitte le spire, e tra lor vicine piucchè si possa, e che i torchi sian situati di guisa, che a strignerli possa usarvisi un vette almeno della lunghezza di sedici palmi. In fatti trovansi de' Trappeti, che lo han lungo diciotto. Non si dee molto badar se la macine sia un po più piccola, o un po più grande, ma dee badarsi moltissimo, che i torchi abbian le viti di solchi spessi, e 'l vette sia lungo. Piucch' esso è lungo, più ancora la stessa potenza agisce viemaggiormente, siccome è chiaro dalla Meccanica.

Si stringa poco per volta, ma più allo spesso, che non si costuma tra noi. Non si pensa a' torchi per due, per tre ore, poi i Fattojani si avventano al vette a guisa d' indemoniati, e tanto stringono, che sovente ne va a mal qualche pezzo degli ordigni. Un attento, e perito Capofattojano slenta anzi spesso i torchi, e scompone la colonna delle gabbie per riordinarla di

64

nuovo , e poi strigne di tutta possa. Così le gabbie , che non gemevano , gemono un' altra volta dell' olio. E ciò tanto se si lavori dell' olio fine , quanto del dozzinale.

CAPO X.

Della depurazione , e conservazione dell' olio.

L' olio , che dalla lucerna de' torchi scaturisce nelle tine , e galleggia su della morchia , contuttocchè si depuri prima radendo apparte la crema , che soprannuota , non è un olio limpido , e chiaro, ma è appannato dalla mucilagine soprabbondante , che in esso nuota , e dee poi dentro i vasi , ove si ripone piombare a fondo , e deporsi. È più torbido però , ed appannato l' olio Onfacino , che l' olio di ulive vaje , più quel di ulive vaje , che quel di ulive nere , e mature , e più quel di ulive nere , e mature , che quel di ulive , le quali ammontate han sofferto fermentazione ; di talchè pare , che la maturezza piucch' è innoltrata; più ancora ha assottigliato , e depurato la mucilagine , ond' è più chiaro , e più sottile , e più trasparente. L' olio pure di prima è più eterogeneo di quel di seconda stretta. Tutto ciò noi lo siamo iti già in quest' opera divisando, ed io quì il ridico in forma quasi di ricapitolazione. Così dal Fattojo si trasporta dentro a barili , o pure otri , i quali non abbian punto servito a trasportare dell' olio fetido , e comunale , e si rimette in conserva entro vasi di creta detti vettine , od orci , o pure in trogoli di Ardesia appellata Pietra di Lavagna , overo dentro pile di Pietra Leccese , che non bee punto nè l' olio ,

nè l' acqua (1). Gli orci, o vettine si vuol, che sieno di collo angusto, sicchè si possa oppilare non con del sughero, ma con della cera molle, come cera da nesti, onde non isvapori lo spirito rettore, ch' è la parte la più fina, la più sottile, e da cui dipende l' odor grazioso di uliva, nè scappi via l' aria fissa, che nella mucillagine è contenuta. E in comprnova di ciò si apporta lo sperimento del Signor Sieuve (2), il quale avendo pieno ad uguale altezza due cilindri di vetro di una stessa partita di olio, e chiusone uno con sughero, l' altro con cera molle, osservò, che l' olio, il cui oppilaglio era di sughero, svappava, e scemava da anno in anno, talchè dopo i quattr' anni scemato era di cinque linee e mezza di altezza, mentrecchè l' otturato con cera non era nè punto, nè poco scemato dall' altezza primiera: sperienza, la qual vera essendo, pruova evidentemente, che il turacciol di sughero, poichè poroso, non impedisce, che l' olio esali la sua parte più spiritosa, e più fine. Peggio assai se si conservi in trogoli, e molto peggio dentro le pile di Pietra Leccese, che presenta la superficie di un parallelogrammo ben ampio. Io però potrei quì arrecare in contrario

---

(1) Tai Pile sono in forma di Parallelepipedo, il cui vano interiore è in forma di parallelepipedo pure, con la parete di due fino a cinque, o sei pollici di doppiezza, e ve n' ha della capacità di due fino a 500, e 600 staja nostrali.

(2) L. cit. p. m. 81.

lo esperimento di un fiasco di vetro, il cui collo avea l'apertura di un pollice, che gli anni dietro alli 13 di Luglio fu da me pieno con cinquantadue once di olio, lasciandoci due pollici di collo vuoto, ed oppilato con sughero di tessitura non molto fitta, condannandolo per due interi anni al rigor del freddo l'inverno, e alla sferza del Sole estivo, che nel dì stesso poi de' 13 luglio lo ritrovai non sol della medesima altezza, ma del medesimo peso, che avea il dì, che fu pieno.

Comunque però ciò sia (poichè non voglio per una sola sperienza in contrario decidermi) è avvertimento di tutti i buoni, che le vettine, o gli orci sien vernicate di dentro, acciocchè la creta non beva dell'olio. Tali in fatti ho vedute quelle di Antibo. Ci è nondimeno a ridire, che l'acido dell'olio rodendo, e convertendo in calcina il piombo, con cui furono vernicate, può far contrarre al medesimo olio una qualità senza dubbio nocevole alla salute. Il perchè più mi piacciono tali vasi di sola creta ben doppia, siccome son quei di Barberia, ed alcuni de' nostri lavorati ne' tempi antichi. Non va però posto in dimenticanza, che pria di ci riporre dell olio si tengan per alcuni dì pieni dell'acqua di vegetazione, che scaturì dalle ulive vaje strette nel torchio, appellata morchia, da noi *sentina*. Quasi così costumava Catone (1). Meglio per altro sarebbe sempre

(1) V. Caton. de R. R. C. 69, 70, et Cap.

conservar l' olio in vasi di vetro ; ma a conservarne gran quantità chi potrebbe aver luogo , e numero di tanti vasi di vetro ?

Scrive il Signor Giovanni Fabroni (1) , che i Provenzali , per un segreto di arte tramandato lor dagli Antichi (2) , tratto che abbiano l'olio fine , son soliti di riporlo in vasi , e sepellirli dentro la sansa. *Riscaldandosi questa spontaneamente eccita nell' olio un principio lievissimo di fermentazione , per la quale separasi con la morchia quella sostanza mucillaginosa , e vegeto-animale tanto nimica all' olio , come diceano i Romani. Ma sono attenti al primo svegliarsi di un calore sensibile nell' olio per estrarre i vasi dalla sansa , colarlo a traverso a una quantità di sal grosso, o comune, e riporlo in vasi nettissimi con sale in fondo , e chiusi , per riporli di poi in luogo fresco.* E ad una tal diligenza vuol egli doversi la proprietà , che hanno gli olii di Aix , di passar inalterati la linea , e giugnere perfettissimi alle due Indie. Io a dir il vero non so creder , che cotal picciola dili-

(1) V. il suo discorso della manifattura , conservazione , e correzione dell' olio di uliva.

(2) Non si sa da qual' antico monumento avesse ei rilevato una tal notizia. Gli antichi usavan di molto sale , siccome dissimo , nel far l' olio fine, e ne mischiavano ancora nell' olio ; ma a solo fine di più affinarlo , non di farlo reggere inalterabile ai gran calori. Nè in fatti il sale impedisce la rancidezza , come vidimo nell' olio lavorato col sale messo da me al Signor Lastri.

genza sia sufficiente per preservarlo dalla rancidezza, alla quale il calor della linea lo spinge, e vorrei vedere se l' olio fine delle ulive Salentine messo a cimento con quello di Aix si diporti da meno.

Ma per seguire dell' olio tratto dalle tine, e purgato di morchia, e di checchè ci si truovi di eterogeneo, egli è certo, che rimane appannato, e in istato di mosto per qualche tempo. Chiaritosi poscia dopo uno, dopo due mesi (e in Toscana indugia a chiarirsi, e a deporre la morchia, o la mucillagine soprabbondante persino al Maggio, persino al Giugno) dee di nuovo esser travasato. Finchè non è perfettamente chiarito, se si adoperi per i lumi dura assai meno, che l' olio chiaro, irrigidisce il lucignolo, e fa più carbone, e più fumo. Accese due lampadi con uguale quantità di olio, ma l' una di mosto, l' altra di chiaro, quantunque il lucignolo sia stato ritorto di numero, e grossezza uguale di fili, se quella di olio mosto dura le tredici ore, quella dell' olio chiaro ne durerà diciassette costantemente. Così mi è più fiate avvenuto (1). Accade quasi lo stesso se si usi nell' una dell' olio chiaro, nell' altra del sottochiaro.

Dacchè dunque l' olio ha deposto in fondo la feccia, e si è bastantemente chiarificato, d' uopo è alla più

---

(1) Quindi pel mantenimento de' lumi si dee sempre usare dell' olio chiaro, non mosto.

presta di travasarlo, lasciando da banda il sottochiaro, da banda ancora la feccia. Il sottochiaro seguirà esso pure a depurarsi, e sul fin della State si può eziandio travasare, e vender per olio di fondi fini, come si dice. La feccia perciocchè costa del parenchima delle ulive sfibrato, o sia della mucillagine, è la parte la più soggetta a fermentazione, e se fede si ha da prestare a' migliori, è capace di inverminirsi. Fermentando essa adunque se ne sviluppa l' aria fissa, che vi era involta. E l' aria fissa involta altresì nella mucillagine, la quale nuota nell' olio, e da una tacita, e lenta fermentazione, ajutata dal calor dell' ambiente, si sprigiona, e scappa fuori, mentrecchè essa mucillagine siegue a piombare giù, e l' olio più, e più si affina, onde molto diviene etereo, e sull' olio grosso riagendo lo rende rancido, ed acre. Quindi è, che la feccia dee separarsi dall' olio pria, che il calore della stagione non lo sforzi a fermentare, e quindi è pure, che finchè l' olio si mantenga gelato rimane illeso da rancidezza (1).

L' olio nel primo Inverno, poichè non ancora è ben depurato, si suol gelare a un più lieve grado di freddo, che nel secondo; nè gelandosi si rarefà, come

(1) Il calore scioglie, e dilata l' olio, il freddo lo inceppa, e lo strigne. Nella State si dilata tanto, che a comperarlo nel Verno, e rivenderlo poi nella State si guadagna nella misura l' uno per cento, come io ho osservato. Il Rozier (l. c.) dice anzi, che il due.

l' acqua, ma si ristringe, e si addensa, onde non galleggia sull' olio fluido, ma piomba a fondo. Nel secondo anno gli fa poi d' uopo di maggior grado di freddo a gelarsi. Tornato poscia l' ambiente a un calor temperato, non è facile a disgelarsi al pari dell' acqua, ma stenta un pezzo a riacquistare la sua nativa fluidità, e pincchè un pezzo a tornare limpido, come prima.

Bello, e chiaro, e sopraffino, quale fu decantato, si lascia nelle vettine, o negli orci, le quali, se si è avuto la precauzione di proccurarsele di collo stretto, si può chiuderle con della cera molle, cosicchè punto non possa svaporarne l' aria principio, ed il più volatile, il più sottile. Quando no, si chiuderan con del sughero. Ma si dovran collocare giusta il consiglio del Signor Abate Rozier, non in luogo temperato, secondo i dettati della maggior parte degli Scrittori, acciò si mantenga maisempre fluido, ma in sotterranei freschissimi, dove resti sempre gelato, o l' ambiente almeno non ajuti col suo calore l' aria principio a svilupparsi dalla mucillagine, e scappar via.

Impertanto sarebbe al certo la gran fortuna, se custodito con tai cautele si mantenesse inalterato, ed illeso. Ma l' olio fine degli stessi Romani non regge illeso, che per un anno (1); e tra gli altri il Sieuve

(1) V. Plin. L. XV. Cap. II.

si lagna (1), che il miglior olio di Provenza, perloppiù il secondo anno, già sente il rancido; di talchè è maraviglia, e gran pregio, che l' olio delle nostre ulive Ogliarole, qualora esse non si strinsero magagnate, soglia reggere inalterato fino a' tre anni, e quel di altre sorte di nostre ulive, come la Corniola, sovente ancora resista fino al quinto anno. Sebene adunque sia depurato, e custodito, come si è detto, pure con insensibile, e lento moto fermentativo fa maisempre irsi le sue particelle spogliando della mucillagine, e l' aria fissa staccarsi dalle medesime, e svolazzarne, onde ciocchè di olio essenziale, ed etereo in esso si trova, non più involto, e difeso dalla mucillagine riagisce sull' olio grosso, e gli comunica a poco a poco la sua acrimonia, e la sua rancidezza.

Sopra questa teoria appoggiati oggidì i migliori, e più ultimi, come il dotto, ed espertissimo Signor Abate Rozier (2), la Biblioteca Fisica Economica di Parigi, gli Autori dell' Analisi ragionata de' Libri nuovi (3), e forsi altri, ed altri per ovviare alla rancidezza propongono una spugna di poca doppiezza, ma am-

(1) L. cit. p. m. 75, onde non comprendo, onde sia, che il Signor Cavaliere Adami in una sua opericciuola sulla necessità di migliorare l' Agricoltùra Toscana nella pagina 22 abbia scritto, che gli olii di Lucca, e di Provenza acquistano anzi dagli anni una qualità assai più grata, che non avevano prima.

(2) V. L. c. artic. Olio cap. 2.

(3) Novembre 1791 Napoli alla pag. 79.

pia a un di presso quanto la larghezza del fondo della vettina, o dell' orcio, la quale spugna sia inzuppata di una pasta alquanto liquida formata di due parti di allume di rocca in polvere, ed una di creta di Spagna, o di Sciampagna, e calata giù in fondo all' orcio. *Ti formerà allora una nuova decomposizione*, dice il Rozier *(1), ed una lenta combinazione di questi sali, ma siccome in questo genere non accade alcuna nuova unione, che nel tempo stesso non si sviluppi molt' aria fissa, l' olio si approprierà quest' aria a misura, che svilupperassi, e così quest' aria straniera supplirà a quella, che l' olio perde insensibilmente. L' allume è un sale, che non si scioglie nell' olio, e così non vi è da temer nulla della sua qualità. Se ad onta di questo vantaggio l' olio facesse ancora un sedimento mucillaginoso, questo sedimento, essendo sparso nelle cavità, e nelle cellette della spugna, trovasi radunato in masse più piccole, e per conseguenza meno disposto alla fermentazione.* Ma d' uopo è nel principio, e nel fin del Verno travasar l' olio, e ogni volta levar via la spugna, lavarla, e prepararla di nuovo. *Sarebbe*, soggiugne egli, *cosa ottima ad ogni tramutazione di sbattere gli olii con una dissoluzione di allume nell' acqua. Questo sale si unisce con la terra della mucillagine.*

---

(1) L. cit.

Vi è anche un altro metodo per impedire, che gli olii irrancidiscano. Questo consiste in aggiugnervi una quantità di mucillagine dolce, maggiore di quella, che ordinariamente contenevano, per riparare anticipatamente la perdita, che potessero farne col tempo. Lo zucchero è la sola sostanza, che possa essere adoperata facilmente. *Bisogna farlo disciogliere per triturazione, e senza fuoco in una porzione di olio per meschiarlo nella massa. Le proporzioni, che sembrano più convenevoli, sono di cinque once per ogni cento libbre di olio.*

Ho trascritto le proprie parole dell' Autore, il quale a proposito soprattutto della rancidezza dell' olio merita di essere attentamente studiato, e sperimentato (1), perchè io su di ciò non ho avuto delle sperienze da riferire.

Propone inoltre il medesimo, per far, che l' olio già irrancidito ritorni alla nativa sua perfezione, e dolcezza, di riscaldarlo misto con dello spirito di vino, ma a grado, ch' esso spirito non bolla, e agitarlo gagliardamente. Separar poi dallo spirito l' olio, per sopraffondervi allo stesso spirito dell' altr' olio irrancidito ugualmente, e accerta, che ambedue gli olii divengono limpidi, meno coloriti, e senza il disgustoso odore,

---

(1) Per poter dire veramente così è, non bisogna solo attentamente studiare, ma sperimentare quel, che si legge.

e sapor, che avevano. Lo spirito di vino in fatti s' impregna dell' olio etereo, o essenziale, il quale scevro di mucillagine reagiva sull' olio grasso, e 'l rendeva rancido. Mescolato poi il detto spirito con sei parti di acqua leggiera di calce, si vedrà, com' ei dice, galleggiare sull' acqua l' olio etereo, che dee filtrarsi sulla calce lisciviata, ove deporrà il suo oleoso principio; e per mezzo della distillazione si separerà lo spirito di vino dall' acqua, con cui stato era mescolato, e diverrà puro, e senza cattivo odor, come prima.

Negli atti dell' Accademia di Magonza dell' anno 1777 all' incontro si era già suggerito, di mescolar con ciascuna libbra di olio rancido sette, ovvero otto gocciole di olio di Tartaro, agitarlo con una spatola, e lasciarlo così per lo spazio di un giorno; meschiarvi quindi dell' acqua calda, poichè così la feccia va a fondo; poi travasarlo, ed aggiugnervi una sostanza suscettibile di fermentazione acida, come il sugo di pomi, le fragole, le ciriegie, i lamponi ec. Terminata che sia la fermentazione si accerta, che l' olio rimane limpido, e dolce.

Merita ancor di esser letto il discorso della manifattura, conservazione, e correzione dell' olio di uliva del citato Signor Fabroni, ed esaminato con la sperienza, quanto a proposito della correzione egli dice. La materia in somma non è di lieve importanza. Render

ottimo l' olio fetido , e rancido sarebbe in vero un bene di gran rimarco alla società. Io che non mi ci son provato peranco, lascio agli altri l' onore di discutere, ed approfondar tal materia.

CAPO XI. ED ULTIMO

Della maniera di cavar l' olio , da cui è imbevuta la morchia.

Nel Capitolo XIII. della Prima Parte avvertimmo , che così i Greci , come i Latini appellavan con un medesimo nome non meno l' acqua di vegetazione , che o trasuda dalle ulive mature ammontate , o si spreme dalle medesime sotto al torchio insieme coll' olio , che il fondigliuolo, la posatura, la feccia dell' olio stesso (1). E i Toscani , per quanto io sappia , sono essi pure nel medesimo caso , locchè per vero è una confusione , un errore. La morchia da noi detta *morga* , o residenza dell' olio , non va confusa con l' umore nerognolo , che si spreme insieme con l' olio , e che noi diciamo sentina. Questa al più sparsa sotto degli alberi può servir di concime , siccome dissimo, la feccia , o sia positura dell' olio al contrario tra noi non si butta , o s' impasta con della crusca , per ingrassarne il pollame , e i majali , siccome altrove è in usanza (2) ; ma si bolle entro gran caldaja , e se ne ottiene quell' olio , ch' era incorporato alla terra , e alla mucillagine , con cui formava la morchia.

---

(1) Sì l' una , che l' altra la dicono i Greci *Amorgos* , e i Latini *Amurca*.

(2) V. Rozier l. c. C. 2 Sez. 2.

Ove in fatti tra' Salentini vi si fa commercio, e si imbarca dell'olio, come in Gallipoli, in Taranto, in Lecce, in Otranto, ec., poichè affatto non si costuma di venderlo misto alla posatura, nella guisa, che è solito nel Levante (1); ma chiaro, giallo, e lampante, rimane al venditore la feccia, ned in picciola quantità. Se l'olio fu di ulive non magagnate, nè guaste, e corrotte, ned abbiasi adulterato da' vetturali con decozioni, con tinture, con acqua, siccome suole, si calcola d'ordinario, che di feccia trovasi il quattro per cento (2). In cento some di olio mosto adunque si trova intorno a quaranta staja di morchia. Perciò, poichè in anno di pien ricolto s'immetton da mercadanti circa a 60000, e più some di olio mosto in Gallipoli, siegue, che di fondate rimane almen loro la quantità di presso a 2400 some, della quale qual uso farne, se non si sapesse, come dividerne l'olio?

Per ne trar l'olio, che tra noi si dice olio raffinato, più di un mercante è provvisto di una vasta caldaja del peso almeno di libbre cinquecento, di dia-

(1) Nelle Calabrie si usa ancora così, non so però se per tutto.

(2) A me nondimeno è acceduto di non trovar mai tanto di fondigliuolo ne' miei olii fini. Ve n'ho bensì ritrovato alla proporzione del due per cento.

metro intorno a sei palmi, alta circa tre palmi, e coll' orlo rovesciato orizontalmente, e ben largo, la quale posta sur una fornace, vien poi elevata con fabbrico di mattoni fino alla capacità di dieci, e più salme. Ivi dentro si versano cinque some di morchia, cui si aggiugne di acqua una mezza soma; tutto il resto della capacità servendo al rigonfiarsi, e crescer dell' olio, acciò non trabocchi allor quando bolle. Si accende il fuoco nella fornace, ch' è sotto, e si mantiene vivo, e gagliardo intorno a quattro, o cinque ore. La morchia nella caldaja non bolle, se non dopo due ore, o due e mezza; poi bolle sempre, mentrecchè un uomo con un remo alle mani, quasi con una gran mestola va tramenando la pasta, e radendo il fondo, acciocchè la terra non vi si attacchi, ed incrosti. Le particelle oliose frattanto son dalla bollitura sforzate a staccarsi, e segregarsi dalla mucillagine, e dalla terra, e ad unirsi all' acqua, cui son più affini. Si lascia poi di far fuoco, e si aspetta ventiquattr' ore, che l' olio si chiarisca, e si freddi. Si pesca indi tutto, e si pon da banda. Egli è limpidissimo, ma che ha una vena del verdastro provveniente forsi dal rame, ma fortissimo, e puzzolente, buono soltanto per i saponi, od al più pe' lumi. E pe' saponi in fatti si suole vendere a' Genovesi, ed a' Lenguellini.

Dalle cinquanta staja di feccia adunque, che si

posero a cuocere, se la feccia è di olii di ulive non magagnate, nè adulterato da vetturali, si suol ritrarne quaranta staja, od almen trentotto (1). Il perchè la differenza, che passa tral quantitativo dell' olio mosto coll' olio chiaro si riduce anzi a meno, che a più di uno stajo per cento; poichè la feccia lasciata dall' olio mosto, quando è chiarito, suol esser per molto dire d' intorno al quattro, de' quali quattro li quattro quinti esser sogliono olio raffinato. Cotanto a poco effettivamente si riduce tal differenza. Vi è anzi ancora da dedurre, che la pasta della morchia, la quale rimane in fondo della caldaja, non è un capomorto nemmeno, poichè si vende a chi distribuendola in tante grosse pignatte di creta, di cui lascia vuoto il terzo, la pone a cuocer nel forno, e ne pesca eziandio pure dell' olio.

Ma come ciò, se per decreto del S. R. C. nell' anno 1738 fu deciso, che la differenza tra' mosti, e chiari si calcoli il sei per cento, e tanto veramente oggidì si deduce? Il S. R. C. badò allora anche agli olii, che si conseguano adulterati: badò alla spesa di lumi, e del pigione del magazino, e di Curatolo, e

(1) Se l' uom qui tra noi detto il Curatolo, che il mercante tien prezzolato a ricever l' olio, che compra, nel magazino non è leale, e scaltro abbastanza, può inavvedutamente recargli un danno rovinosissimo, ricevendo per olio netto l' acqua, e le altre misture, che i vaticali vi mischiano.

di Scrivano , e allo spandimento , che senza dubbio succede nel trasportar l' olio alla Pila del Caricamento , e quindi tutto coacervando decise il sei per cento di differenza.

TAVOLA

DI QUAL PESO SIENO STATE, E DI QUANT' OLIO
DA VOLTA IN VOLTA VERSATO ABBIANO MILLE ULIVE OGLIAROLE,
COGLIENDOLE DA UNO STESSO ALBERO, E STRIGNENDOLE FRESCHE
OGNI DIECI, DODICI, O QUINDICI GIORNI
DAL TEMPO, CHE SI È LORO INDURITO IL NOCCIOLO,
FINO A CHE VE NE SON RIMASTE PENDENTI ANCORA DA' RAMI,
CIÒ PROSEGUENDO PER SEI RICOLTI DI SEGUITO;
E CONSEGUENZE, CHE NE DERIVANO.

Finchè il nocciolo dell' uliva non sia indurito di guisa, che non si possa nemmeno con affilato coltello trasversalmente reciderlo, è cosa certa, che in essa non vi si trova dell' olio nè punto, nè poco. Il nocciolo ordinariamente indurisce nella prima settimana di Agosto, ed allora è, che la Natura a poco a poco si accigne a fornirla di olio. Strette in fatti delle ulive Ogliarole alli 10 del detto mese nell' anno 1779 non ne dieron verun vestigio, ma coltene poscia alli 20, e strettene, me ne dierono come siegue.

Nel 1779 a' 20 Agosto numero 1000 ulive Ogliarole tutte di un albero pesarono once venticinque, dramme cinque, e dierono di olio dramme tre, ed acini cinqnantasei.

A' 2 Settembre lo stesso numero pesarono once ventinove, dramme tre, e dieron di olio dramme sette, ed acini ventotto.

A' 15 detto lo stesso numero pesarono once trentaquattro, e dieron di olio dramme tredici, ed acini quaranta.

A' 30 detto lo stesso numero (e cominciavano già a divenir verdi biancastre, e qualcuna anche rosseggiava) pesarono once trentotto, dramme sette e mezza, e dieron di olio dramme venticinque, ed acini venti.

A' 15 Ottobre lo stesso numero, con alcune alquanto invajate, pesarono once quarantasei, dramme otto, e dieron olio dramme trentadue, ed acini venti.

A' 27 detto lo stesso numero, ma più invajate, pesarono once quarantanove, dramme sei, e dieron olio dramme sessantasei, ed acini quaranta.

A' 3 Novembre lo stesso numero più vaje pure pesarono once cinquanta, dramme tre, e dieron olio dramme settantacinque, ed acini venti.

A' 18 detto lo stesso numero (mentre ve n' erano ancora un decimo di verdi, e le altre quali punteggiate di rosso, quali porporine, quali rossonerastre, e quai nere) pesarono once cinquantadue, dramme due, acini trenta, e dieron di olio dramme novantuno, ed acini venti.

Addì detto lo stesso numero, scelte tutte le sole verdi, pesarono once trentotto, dramma una, acini

quaranta, e mi dieron di olio dramme cinquantasei.

Addì detto lo stesso numero, ma scelte tutte rossastre, e rossonerastre, pesarono once quarantatre, dramme cinque, ed acini cinquanta, e dieron di olio dramme settantadue.

Addì detto lo stesso numero, ma scelte tutte già nere, pesarono once cinquantatre, dramme cinque, e dieron di olio dramme centotre, ed acini ventidue.

A' 25 detto divenute le ulive già tutte, nere, per la brusca, che le colpì nella Libecciata de' 19 fino ai 23 detto, talchè subito quelle, che si trovarono verdi ancora, presero un color castagnino, le rossastre, e rossonerastre anneriron di un nero color di ruggine, e le nere perduto il primo color lustro, e la nerezza inclinarono al colore ancor della ruggine, non più poterono nè le verdi, nè le rossastre, e rossonerastre accrescersi di volume, ma rimasero quasi tutte del volume, di cui trovavansi; onde senza più numerarle, io d' indi in poi mi regolai sempre col peso, facendolo uguale al peso, che avevano le ulive nere nel dì 18 del detto Novembre. Così il dì 25 il peso di once cinquantatre, dramme cinque di ulive mi diè di olio dramme novantasei, ed acini ventotto.

A 1 Dicembre once cinquantatre, e dramme cin-

que dieron di olio dramme novantaquattro, ed acini cinque.

A' 11 detto lo stesso peso mi diè di olio dramme novantatre, ed acini due.

A' 21 detto lo stesso peso mi diè di olio dramme cento cinque, ed acini sei

A' 7 gennaro 1780 lo stesso peso diè di olio dramme cento nove, ed acini quattordici.

A' 16 detto lo stesso peso mi diè di olio dramme cento undici, ed acini cinquantanove

A' 25 detto lo stesso peso mi diè di olio dramme cento ventiquattro, ed acini tre.

E così fu terminato il ricolto.

Conseguenze, che da' suddetti sperimenti deduconsi

Primo. Non è dunque vero, che nell' uliva non si trova dell' olio se non prima ella siesi avviata a maturità, come a suo luogo abbiamo già avvertito; poichè abbiam qui veduto, che avendo ancora appena la metà del natural suo volume, onde essendo acerbissima, già comincia a recar dell' olio.

II. Che quando già è divenuta di color rossonerastro non si può dir peranco matura, poichè non ha preso ancora nè la sua totale grossezza, nè contien tutto l' olio, che può contenere. La nera in fatti è più grossa, e più oliosa.

III. Che l' uliva quantunque non sia ancora fornita di tutto l' olio, di cui è capace, restando sull' albero, indugiando a cadere, pincchè tardi poi cade, più ancor di olio si trova ricca. Così si è veduto da' 30 Dicembre sino a' 25 Gennajo esser ito in essa crescendo l' olio, prima dalle 105 alle 109, indi alle 111, e finalmente alle 124 dramme per ogni migliajo di ulive.

IV. Che fintantocchè l' uliva riman sull' albero è sempre in pericolo di perdere porzion dell' olio, che aveva, come ne perdette dalla brusca seguita da' 19 fino a' 23 di Novembre, riducendosi a non ne avere, se non che dramme novantatre, dove a' 18 ne avea versate cento ed una dramma, perdita, che fa la decima riguardo al peso dell' olio, ma moltoppiù della decima fa, qualor si consideri la misura delle ulive, le quali annerendo di un nero non naturale, e quasicchè repentino, rimasero della grossezza, che si trovarono.

V. Che qualora si ponga poi la stagione al propizio, e le ulive non sieno state offese sino al punto di non potersi più affatto riavere, può a poco a poco non

solo riacquistarsi da essa l' olio, che avea perduto, ma andarsi anche viemaggiormente accrescendo, siccome addì 21 di Dicembre abbiam visto, che vi si era cominciato ad accrescere, e vi si accrebbe di fatti nelle poche ulive, ch' eran rimaste sull' albero.

RICOLTO DEL 1781 IN 82.

Il ricolto intanto, che si aspettava per l' anno 1780 in 81 negli alberi almeno, i quali nel 1779 in 80, non aveano recato frutto, fallì interamente, onde rifaremo, e noteremo le stesse sperienze nel 1781 in 82, e ne' ricolti anche appresso.

Sicchè

Nel 1781 in 82. A' 20 Agosto ulive colte da quattro alberi segnati apposta, tra' quali quello, che servì alle pruove del 1779 in 80, numero 1000 pesarono onçe venticinque, dramme due, acini ventidue, e dieder di olio dramme quattro, ed acini cinquanta.

A' 2 Settembre lo stesso numero pesarono once ventotto, e dieder olio dramme sei, ed acini sette.

A' 15 detto lo stesso numero pesarono once trentacinque, dramme quattro, acini cinquanta, e dieder olio dramme quattordici, ed acini ventitre.

A 1 ottobre lo stesso numero, tutte ancor verdi, pesarono once quaranta, dramme cinque, ed acini quindici, e dieron di olio dramme ventisette, ed acini ventidue.

A' 15 detto lo stesso numero, alquanto vaje, pesarono once quarantotto, ed acini cinquantotto, e dieron olio dramme trentatre, ed acini quaranta.

A 1 Novembre lo stesso numero, ma di un dei

quattro alberi, le cui ulive eran quasi tutte nereggianti, pesarono once cinquantasette, dramme nove, ed acini trenta, dieder di olio dramme ottantuno, ed acini sedici.

Agli 8 detto lo stesso numero vaje pesarono once cinquantaquattro, dramme tre, ed acini quaranta, e dieron di olio dramme settantaquattro, ed acini quarantasei.

Addì detto lo stesso numero, ma scelte tutte verdi pesarono once quarantacinque, dramma una, ed acini tre, e dieron di olio dramme cinquanta, ed acini diciannove.

Addì detto lo stesso numero di scelte tutte rossastre, e rossonerastre pesarono once cinquanta, dramme cinque, acini cinque, e dieron di olio dramme sessantaquattro.

Addì detto lo stesso numero, ma scelte tutte nere, pesarono once cinquantotto, dramme tre, ed acini quaranta, dieron di olio dramme ottantasette, ed acini nove.

A' 23 detto lo stesso numero non ancor tutte tutte bene annerate pesarono once cinquantasei, dramme due, e dieder di olio dramme novantadue, ed acini ventinove.

A' 30 detto lo stesso numero, tra le quali alcune ancor vaje, pesarono once cinquantasette, dramme due e mezza, e dieron di olio dramme novantasei.

A' 17 Dicembre lo stesso numero già tutte annerate perfettamente, pesarono once cinquantotto, dramme cinque, e dieron di olio dramme cento sei, ed acini quarantadue.

A' 31 detto un peso eguale al divisato pocanzi diè di olio dramme centosette, acini cinquantaquattro.

A' 15 del 1782 un peso eguale al suddetto diè di olio dramme centotto, ed acini trentatre.

A' 30 detto ugual peso diè di olio dramme cento tredici, ed acini ventiquattro.

A' 14 Febbrajo ugual peso diè di olio dramme centoventi, ed acini tredici.

D' indi in poi non trovai più delle ulive negli alberi da me segnati, benchè il ricolto proseguisse sino a' 20 di Marzo.

Conseguenze, e Riflessioni, che dalle suddette sperienze derivano.

Vuolsi però prima di tutto qui avvertire, che dove siemi paruto, che le ulive sieno state un po grinze, le ho prima tenute in acqua una intera giornata, e talora

due, acciocchè si ravvivassero, e poi le ho pesate, e le ho strette. E le sperienze sono state eseguite con due, con tre, e talora quattro ottavi di tomolo, e poi si è ratizzata sul peso totale dell' olio la porzione spettante al peso di once cinquantotto e mezza, quanto pesarono mille ulive tutte nere sotto il dì 17 Dicembre. Oltre poscia le conseguenze, che si dedussero sul fin del ricolto del 1779 in 80, si dee qui aggiugnere, che le ulive scelte tutte nere nel dì 8 Novembre non dierono se non dramme ottantasette, ed acini nove di olio, ma nel dì 23, e nel dì 30 detto quantunque miste con alcune ancor vaje ne dierono dramme novantadue, e dramme novantasei, in pruova, che più, che restan sull' albero, o vaje, o nere, che sieno, più di olio ancor si provvedono. Tutte nere poi in fatti a' 17 Dicembre ne dierono dramme centosei, ed acini quarantadue, ed in appresso anche più, come sta scritto.

RICOLTO DEL 1782 IN 83.

Nel ricolto del 1782 in 83, che si ebbe in pochi Uliveti, e fu soprannumerario, cioè in annata, che non si aspettava.

Addì 14 Agosto numero 1000 ulive Ogliarole verdi pesarono once trenta, acini venti, e dieron olio dramme tre, acini ventotto.

Addì 20 detto lo stesso numero, pesarono once trentatre, dramme tre, ed acini ventiquattro, e dieron di olio dramme nove, ed acini trentacinque.

A' 2 Settembre lo stesso numero pesarono once trentasei, dramme sette, ed acini venti, e dieron di olio dramme diciassette, ed acini ventisei.

A' 15 detto lo stesso numero pesarono once quarantadue, dramme quattro, ed acini dieci, e dieron di olio dramme diciannove, ed acini cinquanta.

A 30 detto lo stesso numero, ma alquanto vaje, pesarono once cinquantacinque, e dramme sette, e dieron di olio dramme quarantuno, ed acini cinquantasette e mezzo.

A' 15 ottobre lo stesso numero, ma più invaiate, pesarono once sessanta, dramme tre, acini cinque, e dieron olio dramme sessanta, ed acini sette.

A 5 Novembre lo stesso numero vaje pesarono once sessantadue, dramma una, ed acini nove, e dieron

di olio dramme settantasette, ed acini trentanove.

Addì detto lo stesso numero scelte tutte verdi pesarono once cinquantatre, dramme tre, e dieder olio dramme cinquantasette, ed acini diciotto.

Addì detto lo stesso numero, ma scelte tutte o rossonerastre, o rossastre, pesarono once sessantaquattro, ed acini trentacinque, e dieron olio dramme settantacinque, ed acini trentuno.

Addì detto lo stesso numero, ma scelte tutte nere, pesarono once settantadue, dramma una, acini trentasei, e dieron di olio dramme cento, ed acini trentadue.

A' 16 detto lo stesso numero non tutte tutte annerate ancora pesarono once sessantotto, dramme quattro, e dieron di olio dramme centocinque, ed acini venticinque.

A' 30 detto lo stesso numero quasi già tutte nere, pesarono once settanta, dramme otto, e dieron di olio dramme centoundici, ed acini ventotto.

A' 15 Dicembre lo stesso numero già tutte nere, pesarono once settantadue, dramma una, acini trentasei, versaron di olio dramme centoventi.

A' 31 detto lo stesso peso de' 16 versaron di olio dramme centocinquantuno, ed acini sei.

A' 8 del 1783 lo stesso peso di sopra versaron di olio dramme centosessantuno, ed acini ventotto.

A' 18 detto lo stesso peso versarono di olio dramme centosessantasei, ed acini quarantaquattro.

D' indi in poi non si trovarono più delle ulive sugli alberi.

Conseguenze, e Riflessioni, che ne derivano.

Nel suddetto ricolto fu da notarsi, che quantunque sopranumerario, ed inaspettato, gli Ulivi fiorirono, e sfiorirono anticipatamente, talchè poi ne' primi giorni di Agosto il nocciolo era divenuto durissimo. Quindi nell' uliva vi si trovò dell' olio addì 14 del detto mese. E ci furon degli Uliveti, ch' ebber del frutto abbondantemente. Tal fu quello, dov' eran gli alberi da me sempre usati per le mie prove, e si notò, che le ulive Ogliarole vennero di una grossezza insolita veramente, e resero di molt' olio a dispetto, che dalli 27 di ottobre sino a tutto il dicembre caddero continue, e dirottissime piogge, che inondarono molti siti, e le ulive cadute rimasero in fondo dell' acqua sino a che rasciuttato il terreno si poterono di là cogliere, e macinare. Ma pure non si corruppero, nè l' olio, che aveano si scemò punto, nè di qualità parve punto deteriorato, tanta fu la perfezione del frutto.

Diceva Plinio copiando Teofrasto, che la molta

polpa nell' uliva non indica, che ci sia molt' olio, adducendone in pruova, che le ulive da Teofrasto dette *Phauliae* han picciol nocciolo, e molta polpa, ma *parcissime fundunt oleum.* Teofrasto, e Plinio però si ingannarono argomentando da una sorta di uliva pochissimo per se medesima oliosa a tutte le altre diverse maniere di ulive. L' uliva dunque Ogliarola se vien più polputa del solito, è certamente pure più oliosa, come abbiam visto nelle sperienze dell' anno suddetto.

RICOLTO DEL 1783 IN 84.

Nel ricolto del 1783 in 84, la fioritura, e [illegible]tura del quale anche anticiparono di una settimana il tempo solito, e 'l nocciolo dell' uliva fu duro già addì 2 di Agosto.

Addì 14 Agosto 1000 ulive Ogliarole verdi quali erano, pesarono once venticinque, dramme otto, ed acini settantasei, e dieron di olio acini trentaquattro.

A' 20 detto lo stesso numero pesarono once ventinove, dramme sei, acini trenta, e dieron di olio acini cinquantadue.

A' 2 Settembre lo stesso numero pesarono once trentadue, dramme otto, e dieron di olio dramme cinque, ed acini ventotto.

A' 15 detto lo stesso numero pesarono once trentasette, dramme due, acini quarantuno, e dieron di olio dramme diciannove, ed acini cinquantuno.

A 1 Ottobre lo stesso numero pesarono once quarantacinque, dramme cinque, acini quaranta, e dieron di olio dramme trentotto, ed acini quaranta.

A' 15 detto lo stesso numero, ma alquanto invajate, pesarono once quarantanove, ed acini quarantatre, e dieron di olio dramme sessantadue, ed acini trentotto.

A' 30 detto lo stesso numero, ma più vaje, pe-

sarono once cinquantuno, dramme tre, acini quattordici, e dieron di olio dramme settantuno, ed acini cinquantaquattro.

A' 10 Novembre lo stesso numero, scelte tutte verdi, pesarono once cinquanta, dramme nove, acini ventuno, e dieron di olio dramme sessanta, ed acini cinquantacinque.

Addì detto lo stesso numero, ma scelte le sole rossastre, e rossonerastre pesarono once cinquantadue, dramme sei, acini otto, e dieron di olio dramme ottantadue, ed acini quaranta.

Addì detto lo stesso numero, ma scelte le tutte nere, pesarono once cinquantanove, dramme cinque, acini quarantacinque, e dieron di olio dramme centotre, ed acini sette.

A' 15 detto lo stesso numero vaje ancora, cioè un venticinquesimo di verdi, un sesto di nere, e tutte le altre tra rossastre, e rossonerastre, pesarono once cinquantaquattro, dramme otto, acini due, e dieron di olio dramme ottantanove, ed acini diciannove.

A' 30 detto lo stesso numero, e già tutte nere, ma poste in acqua per ravvivarle, perchè alquanto grinze, pesarono once quarantasei, dramme otto, ed acini quarantotto, e dieron di olio dramme settantanove, ed acini trentaquattro.

A' 15 Dicembre il peso delle nere de' 10 Novembre diè di olio dramme centotre, ed acini sedici,

ma il numero di mille pesarono once quarantasei, dramme due, ed acini quindici, e dieron di olio dramme ottantuno, ed acini quindici.

D' indi in poi non si trovò più veruna uliva sugli alberi da me segnati.

Notizie, Riflessioni, e Conseguenze sul ricolto del 1783 in 84.

Cosa rara di certo un ricolto di ulive così infelice come il suddetto. Non dico delle frequenti, e dense caligini, che soprattutto nel mese di Giugno (conseguenze de' spessi tremuoti, che dall' antecedente Inverno avean desolato quasi l' intera Calabria Ultra) in parecchie giornate permettevano appena, che alzando gli occhi al Cielo potesse dirsi, ve' dov' è il Sole, onde avvenne come io credetti, che nella giornata 28 del detto mese molti Uliveti si spogliarono affatto delle ulive, di cui eran carichi. Non dico del baco, che molte ulive cominciarono ad avere fin dall' Agosto; dico bensì del cocentissimo Sole, che dal mezzo Ottobre fino alli 30 le sobollì a un mo' di dire quasi tutte; e dico eziandio

della densissima nebbia, che a' 2, e a' 3 di Novembre, che tutto il dì ingombrò l' aria di guisa, che non si vide mai il Sole, e i rami, e le frondi, e le ulive gocciolavan dell' acqua continuamente, e 'l terreno si coperse di ulive, che senza spirare alcun vento caddero giù del colose, e della grossezza, che si trovavano, e in tal quantità, che forsi fu il terzo della raccolta. E quelle, che rimaser sull' albero, divenner tutte di color rugginoso, e restaron della grossezza, che avevano, impedite di alquanto riaversi dalle nebbie stesse, che di frequente ci furono. Dal che avvenne, che mille ulive, quantunque colte dagli stessi alberi da me segnati per le sperienze, e annerate, più non pesavano, come addì 10 Novembre, once cinquantanove, dramme cinque, ed acini quarantacinque, ma addì 30 detto pesarono once quarantasei, dramme otto, ed acini due, ed addì 15 di Dicembre once quarantasei, dramme due, ed acini quindici, e in vece di accrescersi il quantitativo dell' olio, si andò scemando, come apparisce di sopra. La qualità parimente ne peggiorò, anche cogliendole, e strignendole colte di fresco. Ma la magagna non fu ugualmente dappertutto la stessa; ma dove più, dove meno. Tra due vicinissimi siti si trovò in ciò della notabilissima differenza. Qui una maciuata di ulive fruttava cinque, cinque e mezzo, e talor sei staja di olio, e poco più in là, benchè sito già solito a produrre ulive oliosissime, non ne versava,

che quattro e mezzo, e tal fiata quattro, e non più. I questa perdita di prodotto, che riguardo alla misura era del quarto, era del terzo, si accresceva veramente moltissimo in riguardo al numero strabocchevole di ulive, che ivan dippiù nella stessa misura, a motivo della picciolezza, in cui si rimasero. Addio allora la verità, se si avesse voluto prender norma di quanto versan di olio più le ulive o vaje, o nere, o più sollecitamente, o più tardi colte dall' albero. Si sarebbe conchiuso essere di naturale condotta, che sien più oliose colte per esempio in Novembre, che nel Dicembre, di che nulla è più falso, quando lo stato morboso dell' uliva non la riduca a mancar dell' olio, che conteneva, come abbiam visto.

RICOLTO DEL 1785 IN 86.

Nel ricolto del 1785 in 86, che l'Ulivo indugiò a mignolare sino a' primi giorni di Aprile, e a sfiorire interamente sino addì 24 Giugno, e 'l nocciolo ad indurirsi sino a' 20 di Agosto.

Addì 2 di Settembre mille ulive verdi, quali erano, pesarono once venticinque, dramme tre, e dieron di olio acini tredici e mezzo.

A' 15 detto lo stesso numero pesarono once ventinove, dramme tre, acini quarantasette, e dieron olio acini cinquantuno.

A' 30 detto lo stesso numero pesarono once trentuno, acini dodici, e dieron di olio dramme undici, ed acini quarantuno.

A' 15 Ottobre lo stesso numero, tra cui pochissime, che tendeano ad invajarsi, pesarono once trentasette, dramme quattro. acini cinquantaquattro, e dieron di olio dramme diciannove, ed acini quarantacinque.

A' 30 detto lo stesso numero vaje, pesarono once quarantadue, dramme nove, ed acini quarantadue, e dieron di olio dramme ventisette, ed acini ventinove.

A' 15 Novembre lo stesso numero, scelte tutte verdi, pesarono once trentacinque, acini sedici, e dieron di olio dramme trentacinque, ed acini ventinove.

Addì detto lo stesso numero, ma scelte rossastre, e

rossonerastre, pesarono once trentotto, dramme sei, acini quarantadue, e dieron olio dramme quarantotto, ed acini quaranta.

Addì detto lo stesso numero, ma scelte tutte nere, pesarono once quarantotto, dramme otto, acini trentanove, e dieron olio dramme sessanta, ed acini trentadue.

Addì 30 lo stesso numero, ma più invajate, pesarono once quarantasei, dramme tre, ed acini trentotto, e dieron di olio dramme settantadue, ed acini ventitre.

Addì 15 Dicembre lo stesso numero tra rossonerastre, e nere, senza più alcuna verde, pesarono once quarantasette, dramme sette, ed acini nove, e dieron di olio dramme settantuno, ed acini trentasette.

Addì 30 detto lo stesso numero la maggior parte nere, ed alcune rossonerastre, pesarono once quarantasei, dramme cinque, acini trentanove, e dieron di olio dramme settantaquattro, ed acini quindici.

Addì 15 Gennaro 1786 lo stesso numero tutte nere pesarono once cinquantatre, e dieron di olio dramme ottanta, ed acini ventuno.

Addì 30 detto lo stesso peso di once cinquantatre diede di olio dramme ottantasette, ed acini ventiquattro.

Addì 14 febbrajo lo stesso peso di once cinquantatre diè di olio dramme novantadue, ed acini quarantotto.

Addì 28 detto lo stesso peso di once cinquantatre

diè di olio dramme novantadue ed acini cinquantaquattro.

Addì 15 di Marzo lo stesso peso di once cinquantatre diè di olio dramme centosei, ed acini tredici.

Addì 30 detto lo stesso peso, ravvivate prima in acqua, diè di olio dramme centonove, ed acini diciassette.

Addì 15 Aprile lo stesso peso, ravvivate prima in acqua, diè di olio dramme centonove, ed acini dieci.

Addì 3 Maggio lo stesso peso di ulive respigolate, ravvivate prima in acqua, diè di olio dramme centuno, ed acini diciannove.

Notizie, Riflessioni, e Conseguenze pel suddetto ricolto.

Tardi nacquero rispetto al solito le ulive del suddetto ricolto, e tardi s'indurì loro il nocciolo, onde tardi anche comparve l'olio. Ed ebbero anch'esse un tardo incremento, e quantunque di perfettissima qualità, scarso in loro fu l'olio, specialmente ne' primi me-

si. Non prese in fatti incremento, se non se dopo il Gennajo. Egli fu poi da notarsi, che le ulive dopo li 13 di Novembre si accrebber di peso, insolita cosa a succedere. Addì 13 di Novembre le ulive nere pesarono once quarantotto dramme otto, ed acini trentanove il migliajo; ma dalli 15 di Gennajo in poi pesarono once cinquantatre, in segno certo, che dopo li 13 di Novembre quelle, che erano vaje, annerendosi s' incrossarono più, che nel detto dì 13. Avvertisco pure, che nell' olio, che se ne trasse, fu da persone intendentissime di buona qualità di olio osservato, che quello il quale fu tratto dal fin di Febbrajo in poi, quantunque di buon sapore, ci si sentiva un certocchè di straniero, e d' insolito; il perchè è certo, che a fabbricare degli olii fini convien servirsi di ulive colte il Novembre, il Dicembre, il Gennajo. Oltracchè l' olio, che si fabbrica dopo tal tempo, è di colore più sbiadato, e bianchiccio. Finalmente sebbene sia piucchè vero, che l' uliva non è ancor matura quando è invajata, come generalmente finor si è creduto, nè matura è interamente, quando è già con la pelle nera, ma quando la morchia della buccia si è internata ad annerirne la polpa, e a tingerne il nocciolo, così è ancor verissimo, che si accresce in lei l' olio finchè non sia maturissima, ma poi disseccandosi quasi i canalini, onde dall' albero per lo gambo le derivava, resta pendente dall' albero senza farne altro acquisto. Così si è veduto nel mese di Apri-

le, che non si accrebbe più affatto. Nel Maggio poi se si trovò scemata la quantità, ciò provvenne senzameno, perchè la sperienza fu fatta con delle ulive respigolate, non essendosene più trovate sugli alb ri, e tra le ulive respigolate se ne ritrovarono di moltissime, ch' erano cadute da mesi prima, e rimaste inavvertite dalle donne raccoglitrici.

RICOLTO DEL 1787 IN 88.

L'anno 1786 in 87, perchè fu di riposo, non portarono gli alberi niuna uliva; ma nel 1787, che fu molto secco, ed assiccio, mignolarono troppo tardi gli Ulivi, talchè poi fino a' 12 di Giugno non si vide veruna bocciolina di fiore aperta, nè terminò la sfioritura fino alli 22 dello stesso mese, onde avvenne, che il nocciolo dell'uliva appena a' 23 di Agosto si era bastantemente indurito.

Di tali ulive io ne feci a' 2 di Settembre coglier tre ottavi di tomolo, e fattele secondo il mio solito numerare, pesare, e strignere, trovai, che mille pesarono once diciannove, dramme nove, acini quarantaquattro, e dieron di olio dramme due, ed acini otto.

A' 15 detto lo stesso numero pesarono once venti, acini venticinque, e dieron di olio dramme sette, ed acini ventitre.

A' 30 detto lo stesso numero pesarono once ventitre, dramme cinque, acini cinquantotto, e dieron di olio dramme quattordici, ed acini ventisette.

A' 15 ottobre lo stesso numero già vaje, ma niuna perfettamente annerata, pesarono once trentasei, ed acini quarantotto, e dieron di olio dramme ventisette, ed acini cinquanta.

A' 30 detto lo stesso numero più vaje, ed alcune

anche nere, pesarono once trentotto, dramma una, ed acini trentasette, e dieron di olio dramme quarantanove, ed acini due.

A' 15 Novembre lo stesso numero, di cui presso la metà già colorite, pesarono once quaranta, dramme sette, ed acini cinque, diè di olio dramme cinquantanove, ed acini tredici.

Addì 25 detto lo stesso numero, ma scelte tutte verdi, pesarono once trentaquattro, ed acini quarantanove, e dieron olio dramme cinquantaquattro, ed acini quarantotto.

Addì detto lo stesso numero, scelte tutte rossastre, e rossonerastre, pesarono once trentasette, ed acini quarantotto, e dieron di olio dramme sessantanove, ed acini quarantotto.

Addì detto lo stesso numero, scelte tutte nere, pesarono once quarantadue, dramme sei, acini cinquantacinque, e dieron di olio dramme ottantanove, ed acini trentadue.

A 1 Dicembre lo stesso numero quasi già tutte annerate, ma con alcune, che si erano alquanto grinze, per la neve, che era caduta addì 28, e 29 di Novembre, pesavano once quaranta, dramma una, ed acini ventidue, e dieron di olio dramme novanta, ed acini tredici.

A' 15 detto lo stesso numero con alcune poche ancora rossonerastre, pesarono once quarantadue, dramme

due , e dieron di olio dramme novantacinque.

A' 30 detto lo stesso numero già tutte nere , pesarono once quarantatre , e dramme cinque , e dieron di olio dramme centodue , ed acini cinquantadue.

A' 15 Gennajo 1788 lo stesso peso diè di olio dramme centuno , ed acini ventisette.

A' 30 detto lo stesso peso diè di olio dramme centuno , ed acini nove.

A' 15 Febbrajo lo stesso peso , ma un pò grinze per siccità , diè di olio dramme centotre , ed acini ventotto.

A 1 Marzo lo stesso peso , ma lisce per pioggia caduta , diè di olio dramme centodue , ed acini quarantadue.

A' 15 detto lo stesso peso , ma lisce per pioggia caduta , diè di olio dramme centotto , ed acini trentotto.

Sul fine del detto mese non vi furono più ulive sugli alberi.

RIFLESSIONI , E CONSEGUENZE SUL SUDDETTO RICOLTO.

Prosperissimo senza dubbio riuscì il suddetto ricolto, e fin dalle prime la Natura ne diè l' indizio , impren-

dendo a fornire di olio le ulive, oltre quanto pareva di comportare la loro picciola mola. Sebbene in fatti da mille ulive non si traeva quantità di olio gran fatto maggiore di quella, che suole trarsene d' ordinario; pure a proporzione del loro peso era molta invero; nè mai mi era accaduto, che le nostre ulive Ogliarole recassero di olio il quarto del loro peso, come il versarono a' 15 Marzo del suddetto ricolto. Il peso di mille ulive nere ne' ricolti passati è stato dalle cinquanta sino alle sessanta once il migliajo, ed un anno ascese fino a settantadue once; ma nell' ultimo ricolto non ha trasceso le once quarantatre e mezza, onde in una macinata (che io l' ho sempre computata di otto cofani, o siano dodici tomoli napolitani rasi), ve ne ivano un terzo almeno di più, e quindi fruttavano le sette staja per macinata colte, e premute appena colte dall' albero.

NOTA

DI QUANTE MANIERE DI ULIVE FURONO CONTE AGLI ANTICHI, E DA CHI SI TROVANO NOMINATE.

I. *Olea Africana* — Macrob. Saturnal. Lib. 3, Cap. 20.

II. —— *Ægyptia* — Plin. Hist. Natur. L. 15, Cap. 3.

III. —— *Albiceres* — Caton. de R. R. Cap. 6; Varr. de R. R. L. 1 C. 24.
Albicera — Plin. l. c.
Albigerus — Macrob. l. c.

IV. —— *Alexandrina* — Macrob. l. c.

V. —— *Algiana* — Columella de R. R. L. 5, Cap. 18.

VI. —— *Aquilia* — Macrob. l. c.

VII. —— *Calabrica* — Colum. L. 12. C. 49.

VIII. *Olea Colminia* — Caton. l. c. Varr. l. c.
Culminia — Colum. Lib. 5. Cap. 8, Macrob. l. c.
Cominia — Plin. l. c.

IX. —— *Conditiva* — Cat. l. c. Macrob. l. c.
Conditanea — Varr. l. c.

X. —— *Contia* — Plin. l. c.

XI. —— *Crustumia*, seu *Volemis* — Isidor. Ethimol. L. 17. C. 7.

XII. —— *Licinia* — Cat. l. c.
Liciniana — Varr. Colum. l. c., Macrob. l. c.

XIII. —— *Murtea* — Colum. l. c.
Myrtea — Nicad. Alexipharmac.
Termutia — Macrob. (Vid. Bodei a Stapel not. et illustrat. in Theophrast. de Plant. Lib. 4. Cap. 3. pag. m. 315.)

XIV. —— *Nevia* — Columella l. c.

XV. —— *Oleaster* — Macrob. l. c.

XVI. —— *Orchas* — Virg. Georg. l. 2, Nicand. loc. c.
Orchitis — Cat. Varr. Colum. Plin. Macrob. l. c.

XVII. —— *Paphia* — Isidor. l. c.

XVIII. —— *Phaulia* — Theophrast. de caus. Plant. L. 5. C. 21.

XIX. *Olea Picena* — Plin. Macrob. l. c.

XX. —— *Posea* — Cat. Varr. l. c.

Pausia — Virg. Plin. Macrob. l. c.

Posia — Colum.

Praemadia — Nicaud. l. c.

XXI. —— *Praedulcis* — Plin. l. c.

XXII. —— *Radius major* — Cat. Varr. Plin. et Macrob. l. c.

Cercites — Colum. l. c.

XXIII. —— *Radiolus* — Colum. L. 12. C. 47.

XXIV. —— *Regia* — Colum. Caton. = A Graecis *Majorina*, et *Phaulia*, ut in Plin. loc. c.

XXV. —— *Salentina* — Cat. Varr. Plin. et Macrob. l. c.

XXVI. —— *Olea Sergiana* — Caton. Varr. et Macrob. l. c.

Sergia — Colum. et Plin. l. c.

XXVII. —— *Sidiciana* — Plin. l. c.

XXVIII. —— *Superba* — Plin.

Hispanica — Macrob. l. c.

XXIX. —— *Syriaca* — Plin. l. c.

AGGIUNTA

AL CAPO VIII. DELLA PARTE II. PAG. 335.

Se non se, mi si presenta una nuova, e assai rilevante difficoltà. Certa cosa è, che gli Oltramontani sono portati per l' olio Salentino, e segnatamente della Città di Gallipoli, a preferenza di qualunque altro del Regno, per uso del lanificio, di guisa che, come sento, il valutan quasi pel doppio; e ne assegnan per ragione, che l' olio Salentino più chiaro, e più grasso essendo degli altri, è altresì più espansivo, onde con la medesima quantità se ne ugne più fiocchi di lana, che con altro qualunque. Così ne vengo io accertato da varii Inglesi, che ne ho richiesti. Nè fanno assegnarne altro perchè, se non questo. Il certo bensì è, che l' olio Salentino non ha d' uopo di mesi e mesi, come gli olii di altri Paesi, a divenir chiaro, giallo, e lampante; ma indi a un mese, indi a due settimane, e talora indi a pochi dì si chiarisce perfettamente, e può

entrare in commercio. E questa è una proprietà intrinseca del nostro olio, non già de' riposti, o cisterne di Gallipoli, come falsamente finor si è da alcuni creduto. Si riponga in orciaje, in vettine, in pile, e non in cisterne; nelle pile, nelle vettine, quando non provvenga da ulive per se magagnate, o da' bachi, o da altra ingiuria di stagione, ivi dentro fra pochi giorni la mucillagine soprabbondante piomba nel fondo, e l'olio diventa chiaro, e lampante (1). Talora estraendolo fin dalla tina del Fattojo è chiarissimo, come se fosse stato tratto da mesi.

Ora la condizion di più pingue degli altri, e di esser chiaro, giallo, e lampante, di cui perloppiù mancano gli altri, che anzi si mostrano perloppiù alquanto appannati, deriva forsi dal nostro suolo, o deriva dalle maniere di ulive nostre diverse da quelle degli altri Paesi olearii? La maggior parte de' nostri Uliveti è di Ulivi Ogliaroli, e porzione ancora ve n'è di Cellini, se dunque la proprietà ne' loro olii osservata di riuscir meglio degli altri nel lanificio provviene non già dal suolo; ma perchè son olii di Ulivi Ogliaroli, di Ulivi

(1) Quando però abbiano le ulive contratta offesa, versano un olio, che anzicchè chiarirsi nelle cisterne, resta ivi rappreso come un sapon molle, così ci dura persi la state. Allora è, che li mercanti calan delle braciere di carboni accesi nelle cisterne vicino l'olio, acciocchè pel fuoco si fonda, e chiarisca, per poterne attignere la quantità, che si è fusa, e chiarita, e farla calar nelle pile del caricamento, ove consignarsi a misura.

Cellini, noi tracangiando le piante in Ulivi di razza diversa, benchè più oliose, come di sopra si è detto, noi faremo lor perdere un pregio cotanto dagli Oltramontani ricercato, il che potrebbe poi cangiarsi a nostra perdita, a nostro danno.

Questa difficoltà, questo dubbio veramente mi cuoce, sì più perchè non può mai esser dileguato, se non soltanto dalla sperienza. Dagli alberi tracangiati in Ulivi di razza Licinia, di razza Resciola di Venafro, in Ulivi Infrantoj di Firenze, o Ritonelli della Lucania, in Broccanichi di Tivoli, o Cilini della Peucezia dovrà osservarsi, se l'olio sia della condizione medesima di quella de' nostri Ogliaroli, de' nostri Cellini, siccome di sopra abbiam detto, ed allora animosamente si dovrà tracangiarli nelle razze accennate piucchè si può, argomentandone per di certo, che tal condizione piuttosto dipenda dal nostro terreno, siccome io spero; ma qualora si vegga l'olio mancar della condizione suddetta, fia pria da considerarsi, se torni meglio l'aver tanta tabbondanza di olio, quanta le ulive da me proposte ne versano, o di averlo in assai minor quantità, ma dotato della proprietà dagli Oltramontani richiesta.

APPENDICE

OVE SONO ESAMINATI LI PUNTI,
NE' QUALI IL P. BARTOLOMMEO GANDOLFI
NEL SUO SAGGIO TEORICO-PRATICO SOPRA GLI ULIVI,
L' OLIO, E I SAPONI,
STAMPATO IN ROMA NEL 1793,
DISSENTISCE DAL NOSTRO TRATTATO DEGLI ULIVI, DELLE ULIVE,
E DELLA MANIERA DI CAVAR L' OLIO.

§. I.

Aveva io nonchè dall' anno 1792 terminata l' opera testè addotta, e fatta la copiare di carattere più intelligibil del mio, ma avea anche scritto la Lettera Dedicatoria a S. R. M., e messala in Napoli, per esserle umiliata, e data quindi alle stampe fin dal Gennajo dell' anno 1793. Se ella ha poi indugiato fino a quest' ora, che siam già nel Giugno del 1794, a veder la luce, ciò è provvenuto da varie altre cagioni, che quì non cale di irle rammemorando. Se non si fossero le medesime dunque frapposte, sarebbe uscita dal torchio anche prima del Saggio Teorico-Pratico sugli Ulivi, l' Olio, e i Saponi del P. Bartolommeo Gandolfi, ed in conseguenza avrebbe egli dovuto, e non io esaminare quei punti, ne' quali noi discordiamo; che non è un solo, com' egli sembra, ma son diversi, e diversi, e punti perloppiù di non leggiera importanza. Nella mia seconda Memoria in fatti, che io pubblicai sopra i sessantadue

Saggi di olio da me nel 1788 umiliati alla Maestà del nostro Sovrano, se sotto gli occhi l'avesse egli avuta, trovato avrebbe più da ridire, che non trovò nella prima sopra gli undici Saggi da me rimessi, come in offerta a S. I. M. delle Russie, ma contentossi di averla trovata citata dal Signor Moschettini nelle *Osservazioni intorno agli ostacoli de' Trappeti Feudali*, senza altro più. E moltoppiù da ridire trovato avrebbe nell'opera testè addotta, se fosse stata stampata con maggiore sollecitudine, siccome nel suo *Saggio Teorico-Pratico* più di una fiata da me dissentisce, se pur delle mie ragioni ivi espresse persuaso, non avrebbe mutato di sentimento. Mi darò dunque io l'onore di andar esaminando, dov'egli da me discorda, e dandogli le risposte, che la ragione, e le mie replicate sperienze mi suggeriscono, nè avrò veruna difficoltà di confessare apertamente il mio errore, se accada, che io, sua mercè, mi accorga di aver errato.

§. II.

Accennando dunque primieramente, ma di passaggio, che il savio Autore si ricordò male di Plinio,

allorchè citandolo sul quando l' Ulivo venne la prima volta in Italia, il fece nel §. 3. dir ciocchè mai non intese egli dire, non so punto menargli buona la scusa addotta nel principio della sua prima Sezione §. 7. di non essersi data affatto la briga di cacciarsi nella ricerca di quali, e quante maniere di Ulive si trovano, non dico in Francia, nè tra noi Salentini, ned in Toscana, ma nello Stato Pontificio. Calcava egli il medesimo suolo calcato, e si dee pensare, che vedeva le stesse ulive vedute da Catone, da Varrone, da Columella, onde saria stato d' uopo, che egli si fosse studiato di discoprire, quali nomi hanno oggigiorno le maniere di ulive nominate da quelli, e di sperimentarle una ad una, e quale, e quant' olio versano, per avvertire alli possidenti, quali sian quelle, che più torni conto di andare moltiplicando. La scusa, ch' egli ne adduce di cotal sua trascuratezza di non potersi ma tal ricerca eseguire, *che a fronte di dispendiosi cimenti, e col mezzo di lunghe, e penose osservazioni fatte per molti anni in climi, e terreni diversi* nol può liberar di certo dalla nota di errore, sì più, perchè non avrebbe egli dovuto spingersi in climi molto lontani per rinvenire le maniere di ulive, delle quali Catone, Varrone, e Columella ci fan parola, essendo costantissima mia osservazione, che non dappertutto allignano le stesse sorte di ulive, diversissime essendo le Salentine, dalle Peucezie, dalle Lucane, dalle Calabresi, dalle

Venafrane ec.; perlocchè si dee dir di certo, che le nominate da' suddetti Romani trovar si deono nello Stato Pontificio, ed in quei contorni la maggior parte. Non si tratta mica di lieve divario, soprattutto nel quantitativo dell' olio, che passi tra una, e un' altra sorta di uliva; ma di divario assai rimarchevole, ond' è che importa di saper le più oliose, siccome io ho fatto nel Capitolo VII. della Seconda Parte della mia opera. Costa egli in vero de' dispendiosi cimenti, e di lunghe, e penose osservazioni fatte per molti anni il venire in chiaro, di quanto, e quale olio versi ciascuna sorta di uliva, ma la materia il richiede, e si dee aver la pazienza di sofferir tal fatiga. Quindi son presso a quindici anni, che mi verso io tra macine, tra gabbie, e lo strettojo.

§. III.

Si doveva egli poi spiegare alquanto più chiaramente nel §. 9., ove ragionando degli Oleastri, mostra di avere per tali fra gli altri, locchè io non credo, *li 8000 Ulivi incolti, che la Comunità di Fara affitta per soli 300 scudi annui, quando è copiosa la rac-*

colta delle ulive, non si potendo mai dire gli Ulivi incolti esser Oleastri.

§. IV.

Mi segna quindi di errore (§. 10.) di aver con gli Antichi asserito, *che le ulive di razza piccola in pari peso contengono sempre più olio, che le ulive di razza grossa*, e può darsi, che su ciò egli dica la verità Fra le innumerabili maniere di Ulivi, che si ritrovan su questa Terra, chi può dire, che non ve ne sia forsi taluna delle grosse fornita di olio con dovizia, che non le ulive di razza piccola? Suol la Natura variar tal fiata dall' ordinario suo fare, ma ciò non dà l' esclusiva, quantunque faccia eccezione alla sua regola generale. Dicea Teofrasto, dicea Catone, dicea Columella, e diceva Plinio, che le ulive grosse ci recano di meno olio, che non le piccole, perchè forsi l' osservazione così avea dettato loro, e lo diceva, e 'l ridico anch' io, non perchè coloro lo dissero, ma perchè tra quante mai maniere di ulive grosse mi abbia io premute, non ne ho mai ritrovata alcuna, che superasse nonchè la *Resciola*, e l' *Aurina* di Venafro,

la uliva *Ritonella* della Lucania, l' uliva *Cilina* della Peucezia, che sono piccole, od al più mezzanelle, ed a ribocco abbondano di olio, ma la uliva nostra Ogliarola, che n' è tra noi la più ricca di ogn' altra. Il Clusio pure appo di Bodeo a Stapel (Not. in Teophrast. de Hist. Plantar. L. IV. C. III.) degli Ulivi di Portogallo assicura, che *minores olivas perferunt*, *sed multum olei*, *ejusque praestantissimi praebentes*. Laonde ove i Greci, dove i Latini, ove in Portogallo, dove in Marocco, ed ovunque si son sperimentate le ulive grosse, gli osservatori han trovato, che recan di meno olio appetto di alcune più piccole, ragion vuole, che si conchiuda, le ulive di razza piccola in pari peso contener più di olio, che non quelle di razza grossa.

Giova però qui lo spiegarci, che mentre io ho detto, che le ulive piccole in pari peso fruttan più olio, che non le grosse, non ho sentito di dire, che tutte le sorte di ulive piccole ne versan più delle grosse. Ho sentito dire bensì in generale, che infra tutte le maniere di ulive le più di olio fornite si ritrovano fra le piccole, non si ritrovano fra le grosse. Non vi è sorta in fatti di uliva grossa, la quale recato mi abbia più di venti once di olio per ogni ottavo di tomolo di ulive; rara anzi è stata quella, che sia giunta a darmene tanto; ma delle ulive Ogliarole la quantità stessa in circostanze del tutto pari, me ne han versato trent' once, e nel Febbrajo, e nel Marzo da 36 insino a 40. E la

uliva *Resciola* di Venafro insino a 49 once per ogni ottavo di tomolo ; e la uliva *Cilina* della Peucezia insino a 51 once , siccome nella mia opera ho divisato. Indi fu , che nella nota 51 della mia prima Memoria asserii , che le ulive piccole in pari quantità strette versan più di olio , e indi forsi era stato ancora , che Teofrasto , che Columella , che Plinio aveano asserito lo stesso.

L' assertiva in oltre del Signor Gandolfi si aggira su del possibile , non sul fatto. Non nomina egli alcuna sorta di uliva grossa, la quale a confronto con le ulive piccole , o mezzanette da me divisate si porti in olio con più abbondanza. Le due specie di ulive , che adduce , siccome chiaro apparisce dalla loro figura (Tav. XI.) , se l' Incisore non ha sbagliato , sono due ulive anzi piccole, od al più al più mezzanette, non sono due ulive grosse ; e tra le ulive di mezzana grossezza ve ne è benissimo per quanto io sento delle oliose abbondevolmente. Tale mi dicono la uliva Broccanica di Tivoli, ed altre ancora. Avrebbe egli dovuto produrre in esempio delle ulive simili alle ulive da noi dette di Spagna, alla Limoncella, alla Permezana ec. ec. , per cancellare la massima di Teofrasto , di Columella , di Plinio , di Giovanni Presta , che in peso pari le ulive piccole abbondan più di olio , che non le grosse ; e fintantochè egli non le produca , diremo sempre , che si è opposto loro non per osservazione, che ne avesse, ma fondando-

si sul possibile solamente, e in tal guisa lo dico anch' io. Chi ha mai sperimentato tutte le sorte di ulive, che si ritrovano sulla Terra, per pronunziar su di ciò con sicurezza? Finchè però non si sappia appuratamente tal verità, si può dire, come Teofrasto, e Columella, e Plinio, ed io dicevamo

Del resto delle due ulive, delle quali sole adduce egli la figura, senza neppur dirne il nome, quella la quale ei crede, che *forsi non differisce punto dalla Liciniana degli Antichi* (§. 10. e Tav. XII. fig. p.), non si dee dir punto, che veramente sia la *Liciniana* degli Antichi, se vero è, siccome è certissimo, che la uliva *Liciniana* sia l' uliva oggidì detta in Venafro *Aurina*, poichè la figura dell' addotta da lui, è diversissima dalla figura dell' Aurina, che può vedersi nella nostra Tav. II. fig. 51. Nè l' albero, che la produce, ha i caratteri, che dagli Antichi vengono alla Licinia assegnati, siccome li ha quel, che in Venafro produce l' Aurina.

§. V.

Per quanto indi sia filosofico, e pieno di accorgi-

mento il suo ragionare intorno a' concimi, non so nascondere di non capire, perchè tralasci di ragionare dell' alga marina tanto anticamente, e tanto addì nostri adoprata per concimare i terreni, e soprattutto gli Ulivi. Ma sarà ciò forsi accaduto per mera dimenticanza; siccome non so rifonder, che all' essersi assai fidato della memoria, ch' è ingannatrice, allorchè (Sez. II. Cap. I. §. 136.) attribuì a Palladio ciocchè dicea il Columella intorno all' olio cibario: allorchè nel §. 146 cita il Columella in luogo di Plinio: allorchè (Sez. III. Cap. III. §. 115.) mi addossa di aver io scritto, che gli Antichi fabbricavan dell' olio Onfacino in Agosto, e ne fabbricavano ancora in Aprile, il che non sognai mai io di dire; e allorchè attribuisce a Plinio le parole del Columella: *Cum primum baccae variare coeperint, et jam quaedam nigrae fuerint, plures tamen albae, sereno coelo manibus distringi olivam oportebit*, mentrecchè appiè di pagina cita poi il vero luogo del medesimo Columella. Ma queste sono piccole sviste, onde sieno avvertite quì di passaggio.

§. VI.

Per quel di poi, che riguarda la potagion degli

Ulivi non saprei in tutto con lui convenire, che rigoroso anche più di Catone la vuol ridurre a poco più del solo *disgomberare la pianta di qualunque specie ella siesi da' rami o mal cresciuti, o languidi, e quasi secchi.* Catone in fatti (Cap. 45, 46) diceva: *Qua locus ferax erit, quae arida erunt, et si quid ventus interfregerit, ea omnia eximito;* ma soggiugneva immediatamente: *qua locus ferax non erit, eo plus concidito, aratoque bene, enodato, stirpesque leves facito;* dovecchè il detto Gandolfi parla indistintamente, e senza eccezione di tutti i luoghi, di tutte le maniere di Ulivi, ed o largamente, o troppo spessi, che si ritrovin piantati. Dove io nella mia opera ho ragionato della potagion degli Ulivi (Part. II. Cap. XIV.), tra li moltissimi avvertimenti, che mi son paruti degni a sapersi dal Potatore, non ho lasciato io di notare, che trovandosi le piante in terreno sterile, si deve esser meno cauto ad usar la scure, come Caton l'avvertiva; e ho notato altresì, che sonoci delle maniere di Ulivi, come il Coregiuolo, e l'Infrantojo di Toscana, come il Tagliasco di Genova, come il Cellino tra noi, ed altre, le quali per lor natura sono ritrose del taglio, mentre all'incontro ve ne son molte, alle quali il taglio è come uno sprone a farle presto rigermogliare, è come il Caprifico a renderle tanto meglio fruttiferose. Ho notato, che i giovani Ulivi, perchè soliti a dare in rigoglio a differenza degli Ulivi stagionati, ed annosi, si deono

più di frequente assoggettire alla scure, siccome se si trovano troppo fra lor vicini, non possono molto reggere, e mantenere proficui di molti rami, onde si conviene scemar il numero de' rami medesimi. E così mi sembra, che più si adatti con la ragione.

Oltracchè s' egli è vero, come il Signor Du Hamel lo mostra (Fisica degli alberi t. 1. L. I. C. V. art. III.), ed io nel dianzi citato mio capitolo l' ho già detto, che la somma della sezione dei rami di ogni albero misurata presso l' inforcatura dev' essere, ed è di fatti maggiore di un quinto della sezione del tronco, la prima regola da osservarsi nella potagione sarebbe lo scandagliar, se la sezione de' rami vicini l' inforcatura superi, o no la sezione del tronco, e quanto a un di presso la superi; poichè superandola più del quinto, porti o non porti l' albero de' rami secchi, o spossati, è ragionevole, che si alleggerisca il tronco del legname, e frondi eccessive. E al contrario non superandola, come ordinariamente nell' odierna maniera di potare gli Ulivi di raro è che la superi, si dee pulir delle frondi, e de' ramuscelli più offesi, senza punto reciderne i rami, li quali si dimostrano infermicci, e cagionevoli alquanto, appellandosi al tempo, e attendendo dal concime, e dalla cultura, che si richiamino ad una prospera vegetazione. Ma si dirà, dove trovare de' potatori praticamente Filosofi a segno da far con l' occhio tante misure, e scandagli pria di dar mano alla scure? Dove trovarne

anzi, che abbiano tutte le regole da voi prescritte nel citato Capitolo XIV? Tuttocciò vero, ma il tempo, e l' assiduità di riflettterci, quando indettati fosser di tali regole, potrebbero finalmente istruirli di cotal pratica. E quindi io colà diceva, che cotal arte mi sembra una delle parti le più difficili dell' agricoltura, e da praticarsi da persone di lumi non troppo soliti ad osservarsi tra' contadini.

E come inoltre come eseguirsi il taglio de' rami inutili, infermicci, o pur secchi ecc., come in somma potar l' Ulivo nell' anno della grande, e piena raccolta, siccome il savio Autore lo detta nel §. 123, se per sua confessione duran sovente le ulive sugli alberi sino al Giugno, e talor sino dopo la mietitura de' grani? Molti de' rami languidi, molti de' rami superflui, che si dovranno recidere, portan del frutto peranco. Ma oltracchè ciò porterebbe spesa maggiore, e disturbo, io non so, se terminata poi la raccolta farebbe l' albero le viste di albero potato, e in buon ordine, o piuttosto di un albero stanco, languido, affaticato, come suole molto spesso dopo la raccolta apparire. E quindi è, che quantunque quì tra di noi, per motivo del clima, e della coltivazione si suol praticare, o per cagione del baco, che covan le ulive, o delle piogge lunghe, e dirotte, o de' venti continui, ed impetuosi, o delle gelate, che accadono, avvenga al raro, che le ulive ci durin sull' albero sino al Maggio, soleudo esse spessissimo venir

giù troppo presto, talchè pochissime ne rimangono nel Gennajo, e Febbrajo, quindi è, diceva io, che dai più avveduti non si suole qui far potare l' Ulivo, neppure la Primavera dell' anno di pien ricolto, ma si attende, che cadute le prime piogge di Autunno, e rinvigoritasi così la pianta, si possa sicuramente intraprendere nell' Ottobre la potagione. E di molti ci è, ben di molti, che la differiscono fino alla Primavera dell' anno appresso, ch' è vuoto. Non l' anno dunque del pien ricolto, ma l' anno vuoto meglio è potare gli Ulivi, ben inteso, che per essi comincia l' anno non nel Gennajo, ma in Marzo, quando sogliono mignolare, e termina indi in Marzo seguente.

§. VII.

Venghiamo intanto a parlar del quando le ulive sieno mature, e del come si debba corle, poichè in amendue questi punti il savio Autore, ed io non ci troviamo in tutto di accordo. Vuole egli, e me ne rallegro moltissimo, che le ulive non sien mature, quando son vaje, ma quando son divenute già nere, il che è stato da me chiaramente, e da molti anni mo-

strato, e nelle mie Memorie, e in tutta l' Opera degli Ulivi ecc. ecc., e specialmente nel Capitolo III. della Parte II. della medesima. Dopo di aver io il primo rotto questo ghiaccio, non ci voleva altri, che un uom sì savio, come il P. Gandolfi, per un de' primi propugnatori di tal verità. Inculca egli in fatti, che non si colga l' uliva, se non sia prima annerata, perciocchè allora la crede, ed io l' ho mostrato con replicate sperienze, ch' ella è più oliosa. Io ho dippiù ancora mostrato, che poichè la nerezza vien dalla pelle, non è peranco matura in tutto appena, che si vede annerata, ma quando ella nereggia non che in tutta la polpa, ma la superficie eziandio del nocciolo. A fare dunque dell' olio fino, vuole egli, che si colgano a mano dall' albero le ulive mature, come si colgon le cerase, e le prugne (Sez. II. C. I. §. 131.), avvisandosi, che ad aspettar, ch' elle caggiano a poco a poco, o per iscossa di vento, o per maturezza, l' olio, che quindi se ne trarrebbe, si troverebbe vizioso. E disapprova l' uso del bacchiarle con pertiche, o con bastoni, pel grave danno, che recasi alle frondi, ed a' rami, nel che la pensa assai saviamente. Ma il coglier le ulive a mano dall' albero non è faccenda di poco conto, poichè per lo meno assorbisce li 25, o li 30 carlini di spesa per ogni macinata, senza l' aggiunta, che le ulive svelte da' rami per forza recan dell' olio tanto di meno, quanto ne acquisterebbero rimanendo sull' albero sino al

giorno, che caderebbero per vento, o per maturezza.

Lo spediente iudi, che iusegnatogli dal Signor Canonico Reali (§. 134.) propone, cioè di far da' contadini fortemente crollare il tronco, e i rami dell' Ulivo, acciò sopra a tende spiegate appiedi dell' albero ne cadan le ulive, è lo stesso quasi, che da molti anni io già soglio usare, solo in ciò differendo io dal Reali, che non faccio scuotere fortemente il tronco, ed i rami, per ne le far tutte cadere, o la maggior parte, ma *leggiermente*, e così, che ne vengan giù quelle, che son più facili di venirne giù al primo moto, per non istrappar anche quelle, che più oltre rimanendo sull' albero acquisterebber più di olio.

Ned ho per vero, che se la uliva cadendo si macola, e si ammacca, o si macola la pelle urtando in qualche dura zolla, o pietra, vada sollecitamente a marcirsi, come le cerase, e le prugne, non essendo ella solita di corrompersi, se non quando sia caduta difettosa dall' albero, ma il suo solito è di trasudar l' acqua di vegetazione, e in tal guisa strignersi, ed appassirsi, siccome nelle ulive lungamente spase sull' astrico, o ammontate il veggiamo. Nè quantunque io pure sia solito di spiegar sotto gli alberi delle tende, e dipoi crollarne li rami, per far delle ulive cadute l' olio, che dagli antichi dicevasi *oleum caducum*, *oleum romanicum*, *oleum commune*, posso io negare, che qualche fiata le abbia fatte cadere sopra il terreno appiana-

to in aja, o coltele delle cadute spontaneamente, senza di essermi mai mai avvenuto di trovar il lor olio differente di qualità dall' olio delle ulive cadute sopra le tende, nè scemato di quantità, riducendosi tutta l' arte in mondarle bene, e lavarle, e poi macinarle, e strignerle in torchi, e in gabbie, che non sentano alcun odore cattivo. Ed io faccio coraggio al Signor Gandolfi di farne pruova, che non se ne troverà certamente pentito.

Che rimanendo all' incontro le ulive sull' albero fino all' epoca della totale maturità si gueroiscano sempreppiù di olio, ella è adesso una verità da me dimostrata con la sperienza, come si è visto dalla Tavola di quant' olio sono esse ite versando, secondocchè sono state da volta in volta colte, e premute, cominciando dal principio, che s' innoliarono, e proseguendo finchè se ne son ritrovate sugli alberi, la qual Tavola si ritrova sul fine della divisata mia opera, e perciò non lice di dubitarne. Ma giunte esse al tempo della totale maturità, quantunque restino ancor sull' albero, io non ho osservazione per pronunziare, se d' indi in poi vadan fornendosi pure di copia maggiore di olio. Mi sembra anzi assai, se così grinze e risecche, come perloppiù nel Maggio, e nel Giugno si veggono, ritengan la stessa quantità di olio, che aveano in Marzo, e in Aprile, quand' esse erano già maturissime. E mi è stato in vero di maraviglia, che il Signor Gandolfi assicuri

di aver sempre trovato sull' albero così turgide, e voluminose le ulive, come erano state in Novembre; quì tra noi sempre, ed ovunque altrove accadendo, che in tali mesi esse si rasciughino, e si grinziscano alla foggia delle melarance, le quali non colte a tempo rimangon sull' albero tutte dissugate, e riarse.

§. VIII.

Sembra al savio Autore poi cosa strana (§. 136), che quantunque io mi dichiari per le ulive mature, pur abbia io detto, che *le ulive debbano esser mature, non maturissime, poichè rimanendo esse di troppo sull' albero, si va introducendo in loro finalmente un certocchè, percui l' olio contrae vizio*; ma io l' ho detto, e 'l ridico non solo pel senso, che cotal olio ha prodotto nel mio palato, e di molti intendenti di quì, ma fino degl' intendenti di Roma. Avendo io di fatti, siccome nella prima nota del Cap. XIII. P. II. pag. 380 lo dissi, avendo io messi in Roma al dotto P. Maestro Segarelli Sottosacrista Pontificio mio amico i Saggi dell' olio fino da me tratti nel 1785, acciocch' egli in compagnia di persone intendenti ne osservi la qualità;

mi rispose, che tutti si eran trovati buonissimi, ma quei degli ultimi mesi del ricolto, benchè fini, ed ottimi, come gli altri, avean dippiù *un certocchè di straniero*, *che non intieramente piaceva*. E così io pure con parecchi altri, li abbiam trovati. E per verità se ogni frutto ha un determinato punto di maturezza, a cui pervenuto è nel colmo del suo sapore, è ragione, che trasceso quel punto debba andar di sapore via via scadendo. L' Ulivo poi ben si sa, che nel Marzo, e prima del Marzo va in succhio, onde non è strano, che nelle ulive pendenti, e nel lor olio s' introduca allor una sensazione, che non a tutti i palati attalenti. Al savio Autore al contrario sembran migliori tali olii, perchè veramente men grassi, e mucilaginosi di quel, che ingiustamente accagionavali il Signor Rozier, ma più sottili, e affinati dell' Onfacino, e perchè pure di colore più scarichi, e più sbiadati, onde più desiderati, com' egli accerta, degli esteri, onde non so altro rispondergli, se non col lodato P. Maestro Segarelli, che *ognuno pensa, e gusta a suo modo*. Quel ch' è di certo però si è, che i contratti tutti di compre di olio, che si fanno dagli esteri espressamente han la condizione, che sien *olii gialli*, *chiari*, e *lampanti*, *di buon odore*, *e sapore*, onde il color giallo sembra esser quello, ch' è più ricercato. E quanto al sapore, sebbene io, sebben tutto il Regno, sebbene i Romani gustino molto l' olio fino di ulive nere, e mature, pur non si dee

negare , che l' olio di ulive vaje , e l' olio Onfacino , quel soprattutto di ulive verdi biancastre colte in Novembre (tra le ulive cioè altre divenute rossastre, altre nere) non abbia un gusto delicatissimo , come lo dichiarò il Signor Clark letterato Inglese , il Signor Marchese Grimaldi , e 'l Signor Proposto Lastri di Firenze, per quel sapor bruschetto di uliva.

§. IX.

Ma l' olio di ulive acerbe può esser mai giovevole alla salute, ripiglia l' Autore (§. 142) ? Ed io rispondo , che sì , siccome l' olio di ulive mature vi ha dei soggetti , cui nuoce. Siccome l' uso abituale dell' olio di ulive mature , per confession dello stesso Autore (Sez. III. Cap. VIII. §. 141.) *rilassa molto* , *ed è sovente cagione di ernie* , così l' uso dell' olio Onfacino lungicchè rilassare , ristrigne , e attona, onde giova a' deboli degli organi digestivi. Sebbene l' olio Onfacino senta dell' affricogno ciò è , perchè abbonda di mucillagine acerba , e però poi aspettando , che la deponga , diviene quasi somigliante all' olio maturo ; il perchè Ga-

leno giudicava dell' olio acerbo al solo gustarlo. E quella mucillagine, quelle particelle di polpa acerba si recano il gusto di ulive verdi in concia, le quali tanto profittano all' appetito, e di cui molti son tanto ghiotti. Nè l' olio all' usanza di Aix differisce dall' olio acerbo, che qualche grado, e quel leggiero sapor di uliva, che ci si sente è, che lo rende così gustevole, e ricercato. Del resto sono stato io colui (torno a ridirlo), che da quindici anni in qua ho intrapreso, ho praticato, ho insegnato la maniera di fabbricar dell' olio fine di ulive nere: contuttocciò nondimeno non ho mai negato, nè dee negarsi, che l' olio all' usanza di Aix non abbia la maggioranza su di esso, per quanto mai sembri a noi la eccellente cosa l' olio di ulive nere; nè può toglierglisi il possesso del primo grado, che da tanti e tanti secoli ei gode, siccome giustamente pretende il Signor Moschettini, a torto dall' Autore su di ciò criticato (§. 137.). Così del pari, per quanto fosse ne' tempi antichi, ed oggidì ancora in costume l' uliva matura concia nelle prime mense, siccome Orazio la decantava, non lasciava di adoperarsi anche per l' uso stesso l' uliva verde, e si trova la descrizione di prepararla in Catone, in Columella, in Palladio, benchè l' Autore sedotto dal genio per le olive nere (§ 147.) s' infinga quasi di non saperlo, e ne dia il pregio alle sole olive mature. Addurrò in compruova quì un passo di Petronio, il quale descrivendo la sontuosa cena di Trimalcione

scrive così (V. T. Petronii arbitri Satyricon) *Caeterum in Promulsidari asellus erat corinthius cum bisaccio positus , qui habebat olivas in altera parte albas , in altera nigras.*

§. X.

Niega egli inoltre , che l' uliva possa fermentare anche sull' albero , e così snaturare l' olio, ch' essa contiene (§. 135 , e 145) ; e niega altresì , che la fermentazione , e il calore accrescano nelle ulive ammontate il quantitativo dell' olio (§. 155) ; io però credo all' incontro , che l' uliva , e tutte le frutta spignendosi dallo stato di acerbe a quel di mature il facciano per un certo leggiero intestino movimento de' loro umori , il quale io dico , e non è diverso da una lieve fermentazione. Che se di poi dallo stato di maturità passino a quello di stramature , e finalmente corrompansi , ciò è un progresso della medesima fermentazione innoltrata. Avviene ciò soprattutto , se da insetti , o da gelata , o da nebbie , o da altre micidiali cagioni state sieno, come da un fermento cresciuto in loro , rese proclivi alla

corruzione. Non abbiamo in fatti altra cagion da assegnare del perchè sovente negli ultimi mesi della ricolta le ulive, benchè strette appena, che staccate dall' albero, dian esse un olio denso, fetido, ed acre, siccome spesso succede tra' Salentini, e per la più brieve successe nel ricolto dell' anno 1792 in 93, di talchè si dovea stentar molto ad indurre il mercadante, che sel riceva. Di lode adunque, e non di biasimo degno il Signor Moschettini, se indotto dalla osservazion lo asserì, come l' avea anche prima asserito il Signor Abate Rozier. Che se nello Stato Pontificio, e ne' varii Paesi visitati dal savio P. Gandolfi ciò non è avvenuto ancor di osservarsi, io mi maraviglio di una fortuna sì prospera di que' Paesi; ma però voglio appellarmi al tempo, che un giorno, o l' altro li ammaestrerà di tal verità.

§. XI.

Nè con meno di maraviglia anche leggo, che nelle ulive ammontate la fermentazione, e il calore tanto meglio non isviluppino l' olio, e l' accrescano. Seguace

l' Autore in ciò di Catone si val dell' esempio, che siccome a detta di quello non può il grano accrescersi nel Granajo, così pel calore, e la fermentazione non si può accrescere l' olio. Noi però già sappiamo oggigiorno, ed ognuno il sa, che recato il grano nel Granajo dall' aja, si va quivi imbevendo dell' umido, che si truova nnotante entro l' atmosfera, e così si accresce di quantità, e sappiamo eziandio dalle sperienze da me recate nel Cap. VI. della Seconda Parte della mia Opera, che la fermentazione, e il calore sviluppando vie meglio le parti oliose, che sono dentro gli utricoli delle ulive, accrescono l' olio. Finch' egli adunque il savio Autor rifacendo le sperienze medesime non dimostri, che il succeduto gli è riuscito all' opposto del mio, locchè mi pare impossibile, direm sempre, che quanto la fermentazione, e 'l calore nuocciono alla perfezion dell' olio, giovano altrettanto alla quantità! Vero è però, che si dee aver cura, che le ulive vengano sane e sincere dall' albero, perchè altrimenti in luogo di trasudare la lor acqua di vegetazione, e così strignersi, ed appassirsi, si corrompono, e si marciscon piuttosto. E in tal caso non si troverà se non poco, non si troverà anzi punto accresciuto, si troverà tal fiata scemato l' olio, e guasto, e tanfoso, ed acre, siccome nella mia opera l' ho avvertito.

§. XII.

Del resto quanto egli scrive su la conservazion delle ulive da macinarsi a disegno di avere dell' olio fine, tutto è assai saviamente. Ma tutte tutte le ulive, che si debbano corre, e macinare per fabbricarne dell' olio fine? Sì tutte tutte, così egli detta. E quelle, che dall' Ottobre persino al Maggio, persino al Luglio vengono giù da se stesse, o per vento, o per malattia, o per maturezze, che sono invero la maggior parte? Non fa parola di queste. Via, non ne faccia, e non se ne abbia niun conto. Ma io ho dimostrato, che forsi i quattro quinti dell' olio, che si produce, e anche più van consunti per la fabbrica del sapone, e pel lanificio, e a tal' uopo profitta più l' olio di ulive riscaldate, di ulive fermentate, che l' olio fino. L' Autor medesimo non lascia altrove (§. 332) di notare, che *l' olio stagionato, l' olio di uliva fermentata producono un sapone più bianco, e di maggior consistenza.* Nè per i lumi è provato, che l' olio fino profitti più. Il certo è bensì, che l' olio tratto di fresco, l' olio dell' anno corrente in qualunque guisa sia tratto resiste meno, che l' olio dell' anno passato, poichè il tratto di fresco ha la mucillagine soprabbondante, che il fa resistere men dell' altro, il quale l' ha già deposta. E la dif-

ferenza è come 13 a 17, il che l'ho altrove già detto.

§. XIII.

Si dee di più per fabbricar di tutte le ulive dell'olio fine, si deve aver in ordine tutti i Fattoj, e che in ciascun Fattojo non sopravvanzino delle Ulive, se non per soli quattro, per cinque, al più per sei giorni. Ma Catone diceva *tempestates magnas venire, et oleam dejicere solere*, e in tal caso, che si dee fare? Corle forsi al più presto, o pure tante, quante i Fattoj ne potran premere per soli quattro, o sei giorni? Non quante bastino pei Fattoj, poichè niun mai non disse, che si lascin le ulive sparse nell'aje alla discrezion delle piogge, delle guazze, delle gelate, e degl' insetti, e degli uccelli, e de' nottivori topi. Ma accrescendo il numero delle mani raccoglitrici, ne siegue certo, che si debbano poi lasciare alla muffa, e alla fermentazione, ch'è contro i dettami del savio Autore. *Undique* adunque, o nell'un caso, o nell'altro, *undique angustiae*. Sarà dunque giuoco forza perciò, che si lavori anco dell'olio dozzinale, dell'olio di ulive fermentate, dell'olio forte. E

da un' altra banda negli anni di scarso ricolto qual pro ai Padroni cotanto numero di Fattoj? L' economia se ne lagna. Da questa e da altre ragioni io mosso diceva, che tra li cento, e tra li cinquanta Fattoj era sufficiente, che ce ne fosse solo uno addetto alla fabbrica di olio fine, tutti gli altri, che sieno intesi all' olio da fabbriche, e credo, che dicessi il più conveniente.

§. XIV.

Nè vero è, com' ei dice (§. 152 ecc.), che il fabbricare dell' olio fine non porti nulla più di spesa, che il fabbricarlo del comunale. Non parlo io qui dell' olio Onfacino, nè dell' olio all' usanza di Aix, per la fattura de' quali io nella mia opera ho calcolato la enorme perdita, che si soffre nel quantitativo. Nè vuò nemmen porre in conto quell' andare da pianta in pianta crollando uno ad uno i rami, e poi corre le ulive cadute sopra le tende dianzi spiegate sotto, e mondarle dalle foglie, da' ramuscelli, da fuscellini, dalle ulive magagnate, e da ogn' altra lordura; ma non porta egli verun dispendio quell'imbarazzo di trovare de' magazini, e de'

solaj dove spanderle, e spesso in non piccola quantità: di pulire da tanto in tanto gli ordigni sospendendo il lavoro, e di tenere tal fiata una doppia serie di gabbie e de' vasi apparte ben mondi: di trovar sito opportuno ove collocarli; di travasar l'olio dopo che ha deposto e di aver cura, quanta si può, che non contragga del rancido: dove che l'olio comunale o si manda tosto a depositare appo di un pubblico mercante, o si ripone entro le vittine, entro pozzi, entro pile nostrali, senz' altro più? E non si avrà in verun conto nemmeno il soprappiù di olio, che si ricava quando sono state ammontate a riscaldarsi le ulive, come dicemmo? Nè le tante avvertenze, ed accorgimenti, e fatighe dall' Autore stesso sì saviamente nel Capitolo VI., e nel Capitolo VII. della terza Sezion del suo Saggio proposte a conservar l' olio? Niuno invero non si vuol dar tante brighe senza alcun prò. Per fabbricare adunque, e per conservare dell' olio con diligenza correndoci della fatiga, e dell' imbarazzo maggiore, è ragione, è giustizia, che si venda più caro, onde la povera gente, che si attien sempre al più buon mercato, dovrà per lo più starne lontana.

§. XV.

Discordiamo noi pure intorno all' antico Frantojo nel 1781 scoperto negli scavi di Stabia, e riordinato dal Signor D. Francesco la Vega, ad imitazione del quale ne ha poscia fatti il medesimo costruir di molti altri, rettificandoli ancora meglio. Loda egli in fatti il Gandolfi assaissimo l' uso di tal Frantojo, perchè con esso si può a piacere infragnere o la sola polpa delle ulive, o la polpa, e 'l nocciolo insieme, asserendo, *per cosa certa, che l' olio viene alquanto alterato*, infranto che sia il nocciolo dell' uliva (§. 163), e però dà il torto al Signor Moschettini, che novera *tra gl' insegnamenti superflui degli Antichi quelli di non rompere il nocciolo* (Osservazioni intorno agli ostacoli de' Trappeti Feudali ecc. cap. XI. p.[a] 123, not. 39.). Ma pria di asserir così dovuto avrebbe egli il savio Autore aver letto la mia Memoria sopra i sessantadue saggi di olio diversi da me umiliati al Clementissimo nostro Sovrano, nella di cui terza Parte impresi io di mostrare, che *o s' infrangano, o non s' infrangano li noccioli macinando le ulive, l' olio non perde, nè acquista punto di perfezione*. Il Signor Moschettini non ha fatto altro, che prestar fede, siccom' era ragione, agli sperimenti da me arrecati, e seguirne le conse-

guenze, che ne derivano. Perciò io priego il Signor Gandolfi, che si dia la pena di legger detta mia terza Parte, e di rifar quindi con esattezza li medesimi saggi, che io feci. Che se accaderagli, come gli dee senzameno accadere, che la riuscita delli medesimi gli avvenga, come a me avvenne, allora, anzichè dare il torto a me, ed al Signor Moschettini, da uom di onore, siccome egli è, ricredutosi confesserà l' inutilità del suddetto Frantojo.

§. XVI.

Vero è, che piene delle gabbie di ulive colte di fresco dall' albero, e senza averle pria infrante sottopostele allo Strettojo, l' olio, che se ne spreme quantunque in modica quantità, è soavissimo; ma tale è ancora l' olio, che geme dalla pasta di ulive infrante, e ammontate, detto olio vergine. Vero è altresì, che misto io avendo all' olio di sola polpa una quantità di tritumi di nocciolo, e lasciatavela infusa pel tratto di 36 ore, l' olio ne contrasse un popò del pontico, o sia onfacino; il che suona forsi lo stesso, che sapor terreo stittico, come il Signor d' Amoreux lo disse (V. Saggio Teori-

co Pratico §. 161, 162). Ma nè l'olio di prima, nè quel di seconda, nè quello di terza stretta di polpa e noccioli franti insieme non sentono un tal sapore, in pruova, che i frantumi de' noccioli non comunican loro tal qualità, ma son del sapore stesso dell' olio di prima, di seconda, di terza stretta di sola polpa relativamente comparati tra loro, siccome nella terza Parte della detta mia Memoria sta scritto.

§. XVII.

Ma si dirà, se dai frantumi de' noccioli, poichè di esucco, ed arido legno, non si tramanda veruna gocciola di olio (checchè quel Sieuve assai solito a piantare delle carote ne dica in contrario) dalle mandorle de' noccioli alcerto ridondantissime di olio dee tramandarsene di non poco, il quale, poichè colmo di olio essenziale, dee ammorbarne l' olio della polpa senz' altro. Così par certamente, che accader debba, ma così in fatti poi non succede qualor le ulive s' infrangano con la macine verticale, la quale dotata di piccolo, e inefficace moto rotatorio (se pur ne ave alcun poco),

non istritola, non riduce in pasta la mandorla, non riduce il legno in farina, ma sì in tritumi, in minuzzoli, e in tritumi, in minuzzoli la mandorla ridotta non si può dalla forza comprimente dello Strettojo premersi l'olio, che seco portano. Fu ciò dal chiarissimo Sig. Piovano Paoletti avvertito la prima volta, poichè osservando la sanza delle ulive estrattone l'olio, trovò i spezzoni della mandorla interi, e illesi, ed è poi stato da me e può esser da chiunque ne abbia voglia osservato. Il perchè è facil cosa da credersi, che l'antico Frantojo, poichè dotato di moto rotatorio efficacissimo, siccome può ridurre in farina, e in pasta il legno del nocciolo, e la sua mandorla, così possa esser la cagione, che si sprema anche l'olio, che nella mandorla si contiene, e in tal guisa l'olio della polpa ne resti infetto; ma il comunale nostro Frantojo non già. E questo è anzi uno de' più gagliardi motivi onde si debba non propagare, ma bandire del tutto l'uso dell'antico Frantojo, siccome nella detta mia terza Parte della citata Memoria, che istantemente priego il P. Gandolfi a leggerla, sta accennato.

Al postutto poi me ne appello al gusto universale di tutta Europa, la quale truova, e chiama deliziosi, e finissimi, nè gli accagiona di terreo, e stittico gusto gli olii di Lucca, di Calci, della Riviera di Ponente di Genova, di Aix, di Nizza, di Oneglia, ed altri, che si suol trarli fragnendo la polpa, e 'l nocciolo insieme con la macine verticale, e gran fatto è se gli olii di

tavolette al riferire di Plinio (H. N. L. 15. C. 1.), che fu su ciò così malamente compreso dal nostro Autore (per dirla quì di passaggio), che quell' *exilibus tegulis pede incluso* erroneamente il tradusse (§. 129); *delle ulive sottoposte alle tavolette compresse coi piedi*, ovecchè manifestamente lo stesso è ivi, per Plinio quel *pede incluso*, che *sampsa inclusa*.

§. XVIII.

Così del pari fu senza meno sua vista ove scrisse (§. 141). che avendo stretto col torchio a mano (tacendo per altro in qual mese) *eguale quantità di ulive*, (senza dir se a misura, o a numero) *1 biancastra*, *2 rossiccia*, *3 ben matura*, l' olio estratto fu come 2, 4, e 5, poich' è impossibile, che o prendendo ugual misura di ulive di ciascuno de' tre divisati colori, o prendendone un ugual numero, le rossicce versino il doppio dell' olio, che versino le ulive biancastre. Io, che in sei ricolti continui ne ho fatto ogni volta il saggio, non ho trovato giammai innoltrato nelle ulive rossicce l' olio, che stia a proporzione del doppio di quan-

to in se ne contengono le biancastre, e ricorderò qui soltanto il Saggio del 17 Novembre 1779 così a misura, che a numero, il resto può riscontrarsi nella mia opera, e specialmente nella tavola apposta in fine. A misura dunque un ottavo di tomolo raso di ulive biancastre mi versò once 23 e mezza di olio: di ulive rossiccie me ne versò 26 e tre quarti, di ulive nere me ne diede once 30; ed a numero calcolando, le mille ulive verdi biancastre versaron di olio dramme 56: le mille rossastre 72: le mille nere ben 103, per non dir anche degli acini, come nella citata Tavola sta segnato. Tal proporzione, come si accosti a quella, che il savio Autore ne assegna, ciascun lo vede per inferirne, o che senza meno fu per isvista assegnata, o che la natura negli Uliveti della Romagna serba altre leggi, per fornir di olio l'uliva.

§. XIX.

Mi resta ancora a dir qualche nonnulla intorno ai Frantoj, ed agli Strettoj, de' quali parla l'Autore, e qualche nonnulla altresì sulla lavatura. E primieramente

confesserò il sommo mio desiderio, che in queste contrade Salentine ci sia taluno, che facoltoso, e possessore di molti Uliveti trovandosi inclini a costruire un Frantojo doppio, cioè da due, o da quattro, e fin da sei mole, il quale girandosi da due bovi, l' uno attaccato a un giogo, l' altro attaccato al giogo all' incontro, infranga nel tempo stesso una quantità di ulive quadrupla, o sestupla della quantità solita a frangersi da un Frantojo semplice, o sia ad una sola macine, giusta il disegno, ch' egli ne arreca nella figura 2. della sua Tavola V. Bello, e utilissimo egli è senza dubbio di poter frangere sino a dieci macinate di ulive in una giornata! Io non avea avuto mai alcun sentore di un Frantojo sì spacciativo, e ne debbo al Signor Gandolfi la prima notizia. Ma quì tra noi è difficilissima la costruzione, e più difficile ancora è l' uso di un Frantojo sì complicato. Noi siamo usati a un Frantojo semplice, e di facile costruzione, e maneggio, come per tutto in Toscana, nel Genovesato ecc.; non abbiamo noi delle acque correnti, per impiegarle a girar de' mulini, dobbiam di forza valerci di una mula, o di un cavallo a girar la macine. Che se tra noi non s' impiega un bue, che senza meno di passo più lento essendo cagion sarebbe, che la macine tanto meglio infragnesse le ulive, ciò avvien, come io credo, perchè quì il tempo in cui più bisognino i bovi aratori, per la cultura, è l' Autunno, è l' Inverno, è la Primavera, tutto all' opposto

di quanto il savio Autore replicatamente (§. 188. not. 1. ; §. 124. , §. 260 ecc.) asserisce , non essendosi quì introdotta la costumanza d' Inghilterra, e di Francia di arare con dei cavalli il terreno.

Ma a sangue , o ad acqua ; ma semplice , o composto , che sia il Frantojo, io non mi rimarrò dal preferire la mano di un fattojano a somministrare sotto la macine con la pala da volta in volta le ulive agli attizzatori , o servitori , di legno , o di ferro , che sieno , i quali rimuovan la pasta , e la riportino sotto della macine , per esservi bene infranta , ed in conseguenza non cangio io di sentimento sulla posizion della stessa macine , che giri cioè su di un cono tronco di pietra simile , siccom' è in uso tra noi , e non già dentro un catino lapideo , siccome l' Autore il prescrive. Non già perchè le ulive debban esser nella prima tritura ridotte in una pasta uniforme, come l' Autore la vuole, poichè tutte ugualmente infragnendole si urta al certo nell' inconveniente , che ridondanti di acqua vegetale trovandosi , come son di ordinario , quando s' infrangono appena colte , ne schizza quà e là di poi la lor pasta fuor de' gabbioni pel vano delle lor maglie , con evidente perdita , e danno nella prima stretta , che lor si dà , ma sibbene , perchè nella seconda tritura esser deve la sansa ridotta nella pasta più uniforme , e più fine, che mai si possa, onde poi nei gabbiuzzi sottilmente riposta possa soffrire le strette le più gagliarde coll' argano. Nè

dagli attizzatori, io so credere, che la sansa esser possa tutta richiamata ugualmente, per restar trita del pari. Perlocchè non è assai, che s' impieghi un operajo a somministrar con la pala la sansa sotto la macine appoco appoco, per farla restar tutta ben trita. Del resto non avendo io veduto mai, come la sansa raccomandata agli *attizzatori* rimanga trita non vuò ostinatamente sostener, che sia meglio l' assistenza di un operajo, perchè forsi gli attizzatori adempion bene le veci di quello; ma poichè la struttura de' nostri Frantoj è semplicissima, non mi pare di commendare, che sieno tutti scomposti, per ridurli a catino, come il savio Autore li vuole, col risico di essere malamente poi adoperati.

§. XX.

Non so inoltre vedere, perchè non prescriva egli, che gli Strettoj sieno muniti di ferratura, cautela necessariissima, acciocchè resistano alle forti strette dell' argano. Ciò mi fa cader nel sospetto, che la sansa non rimanga compressa abbastanza; e mi ci confirma la sua assertiva, ch' essi reggano bene per molto tempo, sen-

za accaderne alcuna frattura, ovechè io ho di sovente osservato, che quantunque ben difesi da ferrature, assai spesso accade, che si franga, e si spezzi o la vite, o la madrevite, o qualche altro pezzo dello Strettojo, insiem colla ferratura, che lo cingea. Si può per vero di tai frequenti fratture darne in parte la colpa all' imperizia de' fattojani, che mali usati a strigner coll' argano, nè avendo regola fin dove possa, e si debba strignere, vi si abbandonano di soverchio, onde accade, che non potendosi più comprimer le gabbie, si ripercuote la forza dell' argano su i pezzi dello Strettojo, e se ne franga la vite, o la madrevite, o qualche altro pezzo; ma senza ciò non di rado avvengon tai danni per gli sforzi dell' argano anche adagio impiegati.

§. XXI.

Ben mi ricorda di poi, che il savio Autore *confessa la necessità di molti Torchi per il buon servizio di una sola mola* (§. 195), ma poi non veggo, che parlando egli de' Frantoj a più mole, ne commendi egli, se non che due, quandocchè dovuto egli avrebbe com-

mendarne non due , non quattro , ma una ringhiera , acciocchè la sansa chiusa nelli gabbiuzzi secondo il metodo Salentino possa soffrire le strette maggiori , che per mezzo dell' argano si dan loro. E quanto ei profitti l' andarlo adagio adagio, e per lungo tempo stringendo, onde la morchia , e l' olio a poco a poco ne geman fuori , non è, che io lo debba provare, se il savio Autore medesimo in un certo modo già ne conviene (*loc. cit.*). Fa bensì maraviglia , ch' egli non voglia fornito ogni Strettojo , che di 20 , 25 gabiuzzi , assai pochi invero rispetto al numero di oltre cinquanta , che tra di noi se ne usa per ogni Strettojo, a tenervi sotto non che la sansa di una sola macinata di ulive, ma ben di tre, onde abbia il tempo di quarantott' ore per tutto generne l' olio , e si può vedersene il come leggendo il Capitolo ottavo della III. Parte della mia Opera. Più Torchi adunque , ed oltre cinquanta gabbiuzzi per Torchio abbisognano.

§. XXII.

Così la sansa di una macinata Salentina di ulive trita, e ritrita, e al più che si può dal moto della ma-

cine verticale ridolta in pasta, e disposta poscia nelli gabbiuzzi, o fiscoli nella maniera nel Capitolo suddivisato descritta, ove che si stringa, e si lasci scolare nella guisa suddetta, rimane in modo spremuta, che quindi poscia se ci si rifonda dell' acqua tepida, e si rimacini di bel nuovo, e gagliardemente si torni a strignere appena appena verserà il debol profitto di tre, o quattro libbre di olio. E quindi poi fu, che il Signor Marchese Grimaldi, che io, che il Signor Moschettini, ciascun separatamente opinammo superflua cosa essere, e inutile di praticarci la lavatura. Ma il Signor Gandolfi si sforza a tutt' uomo (dal §. 201 sino al §. 216) di dimostrarla non che utile, ma necessaria ove vogliasi tutto dalle ulive aver l' olio; che portano. Le ragioni tutte, ch' egli ne adduce, a riserva di una non sono convincenti, poichè si può a ciascuna risponderci; ma a quell' una poi ch' egli apporta, che per quanto mai sotto allo Strettojo si comprime la sansa li frantumi de' noccioli, che sono misti alle sfilacciche della polpa, ed alle lacinie delle pelli delle ulive, son di schermo sempre e riparo, che moltissime porzioni delle medesime non sentan la forza della compressione dello Strettojo, e però rimangano oliose. È però fia d' uopo, che per mezzo della lavatura si separino i frantumi de' noccioli dalle filacciche della polpa, e dalle lacinie delle pelli delle ulive, acciocchè tratti via quelli si possan esse assoggettire alla compressione dello Stretto-

jo, che tutta ugualmente premendo n' estragga via l' olio, che in lor rimaneva, ragione questa a cui per mio giudizio non può rispondersi, se non soltanto arzigogolando; ond' io con ingenuità me ne confesso convinto.

Non sarà vero (o chè io pur m' inganno), che dalla nostra sansa tanto di olio si estragga, quanto il Sig. Angelo Stampa addotto dal nostro Autore (§. 204) e i Padri Benedettini di Subiaco, ed altri (*v. ivi*), ne ritrassero dalla loro, ma se ne ottenga anche la metà, se ne ottenga meno, ciò non si dovrà trascurare, perciocchè è evidente perdita rilevante; e molto meno non si dovria trascurare or, che il detto P. Gandolfi propone maniera di praticare la lavatura, che non ha d' uopo forzosamente di acqua corrente. Due pozzi scavati dentro al Fattojo potrebbero a creder mio somministrar l' acqua, che vi abbisogna. E però io sarei bramosissimo, che qualche ricco possidente della Provincia si applichi fermamente, e faccia costruirsi il bisognevole a praticare la lavatura. Vedremo allora evidentemente dalla maggiore, o minor copia di olio, che si otterrebbe, ove si pratichi con più esattezza la manifattura di un tal liquore, dacchè io già conosco, che ciascuna Nazione pretende di eseguir tal lavoro meglio di ogn' altra. Ma di veder introdotta tra' Salentini la lavatura, siccome lice desiderarsi, così meno si può sperare. Si può nondimeno farne de' piccoli saggi, ed io se Dio mel concederà, li farò al primo imminente ricolto.

§. XXIII.

Ed ecco in brieve quanto ho potuto, ciocchè mi conveniva di dire intorno al Saggio Teorico-Pratico su gli Ulivi, l'Olio, ed i Saponi del P. Bartolommeo Gandolfi delle Scuole Pie. Non ho detto, non dico nulla di più sulla quarta Sezione, o pur mi dovrei spaziare in lodi del savio Autore, che per verità sente a fondo nelle scienze Meccaniche, e in quelle, che ci han coerenza. Nè ho fatto, nè debbo fare parola alcuna intorno ai Saponi, come cosa la quale affatto non mi appartiene. Lo priego ora, che me ne scusi, se per essere ingenuo mi è dalla penna fuggita qualche espressione men propria, locchè per altro credo di no, avendo di lui concepito opinione di un uom, che merita tutta la stima, e i ringraziamenti del Pubblico, per aver dato in luce il suddetto suo Saggio, a beneficio della Società; la quale per altro glie ne sarebbe assai più tenuta, se si fosse egli fatto a scriver su tal materia dopo aver lette, ed esaminate le mie Osservazioni, e Sperienze, e non prima.

FINE

SPIEGAZIONE DELLE FIGURE

TAVOLA I.

Fig. 1. — Uliva detta dagli antichi *Orchemora*, *Orchas*, *Orchitis*, da molti oggigiorno uliva di Spagna, da noi uliva grossa.

—— 2. — Varietà della suddetta, che da' Tarantini si dice uliva *Cazzarola*, dagli altri Salentini *Uliva grossa* da *Cazzare bianca*.

—— 3. — Uliva detta Sanginesca, varietà della suddetta.

—— 4. — Varietà della suddetta appellata uliva grossa muschiuta.

—— 5. — Varietà della suddetta con seme piatto.

—— 6. — Varietà della suddetta da me intitolata l' *Angelica Palmieri*.

—— 7. — Varietà della suddetta appellata in Taranto Uliva di Spagna.

—— 8. — L' Uliva da' Latini appellata Regia, da' Peucezii *Permezana*.

Fig. 9. — L' Uliva detta Limoncella.

—— 10. — L' Uliva detta Mennella.

—— 11. — La piccola Mennella.

—— 12. — La Uliva detta Usciana, forsi l' *Algiana* del Columella.

—— 13. — L' Uliva da' Tarantini detta Uliva dolce, in Venafro *Gliannara* , e in Toscana una delle Ulive dette Morcaje.

—— 14. — L' Uliva Cerasola di Trecase.

—— 15. — L' Uliva dolce di Barbarano.

—— 16. — La Cerasola di Taranto.

—— 17. — L' Uliva Albicocca.

—— 18. — L' Uliva appellata in Taranto Spagnuola , forsi la stessa , che in Aragona si dice Uliva Real.

—— 19. — L' Uliva detta in Taranto la Baresana, forsi la stessa , che la Pizzutola di Peucezia.

—— 20. — L' Uliva detta da' Latini Pausia , Posia , e Posea , da noi Pasola ovale.

—— 21. — Pasola tonda.

—— 22. — Pasola piccola.

—— 23. — La Uliva tra noi detta Corniola, o Cornolara , da Latini *radius major* , ma dal Columella *circites*.

—— 24. — La Corniola di seconda specie.

—— 25. — L' Uliva Passula , varietà dell' Uliva Corniola.

Fig. 26. — L' Uliva Fallace, altra varietà dell' Uliva Corniola.

—— 27. — L' Uliva tonda di Galatone.

TAVOLA II.

Fig. 28. — L' Ulivastrone, o Termetone.

—— 29. — L' Ulivastrona dolce.

—— 30. — La Palmierina.

—— 31. — La Pasola color castagno cupo.

—— 32. — L' Uliva a ciocca.

—— 33. — L' Uliva ciriegia.

—— 34. — L' Uliva Castelaneta.

—— 35. — L' Uliva a racimolo.

—— 36. — L' Uliva manna.

—— 37. — L' Uliva da noi detta la Cellina legittima, e dove appellata Morella, dove Cafarella, dove Saracena, dove Scurranese, dove di Nardò, dove di Lecce, e dove Cascia, o Casciola, pronunziando il scia, come *cha* Francese.

—— 38. — La Cellina Termetara.

Fig. 39. — La Cellina detta in Taranto Inchiasta.

—— 40. — La Cellina rossa di Vitigliano.

—— 41. — La Cellina nera di Vitigliano.

—— 42. — La Uliva Tardiccia.

—— 43. — La Uliva Ogliarola detta da' Latini *Olea Salentina*, oggi in Monopoli Uliva chiarita.

—— 44. — La ogliarola giuggiolara.

—— 45. — La ogliarola termetara.

—— 46. — L' Uliva infrantoja di Toscana.

—— 47. — L' Uliva morajuola di Toscana.

—— 48. — L' Uliva coregiuola di Toscana.

—— 49. — La Ulivetta.

—— 50. — L' Uliva battiloro.

—— 51. — L' Uliva di Venafro oggi detta Aurina, anticamente Licinia.

—— 52. — L' Uliva detta in Venafro oggi Resciola, anticamente Sergia.

—— 53. — L' Uliva detta in Peucezia Cilina.

TAVOLA III. (1)

Fig. 1. — Lettera R il verme roditore del midollo de' rami dell' Ulivo , sua grandezza naturale.

A lo stesso mirato con lente , che ingrandisce circa le otto volte l' oggetto.

—— 2. — Dipintura di un Torchio antico trovato negli Scavi di Ercolano, nella quale si osservano due Genii , che percuotono con mazzapicchio un di quà , e un di là le biette , e così obbligano a scendere le traverse , l' ultime delle quali premendo l' uva , o le ulive , che stanno sotto, fanno gemere il mosto, o l' olio nella conca , che vi sta sotto. Da un altro canto poi si vede un altro Genio, che sta tramenando il mosto , o le ulive poste entro un vaso di rame sul fuoco,

---

(1) La Tavola III. , e IV. son opera del Signor D. Bonaventura Luigi Balsamo de' Baroni di Colemeto , giovane dilettante , ed intendentissimo di Pittura; ovecchè la Tavola I. , e II. sono del Signor D. Lionardo Piccinni Medico di Parabita dilettante esso ancor di Pittura.

Fig. 3. — a a la Tramoggia del Frantojo inventato dal Sig. Fabroni, la quale si empie di ulive, le quali cadendo ne' solchi de' sottoposti rulli b b secondocchè un uomo va girando la manuella della ruota dentata c c l' infrangono, e son ricevute nel recipiente D.

h g sono i due rulli solcati veduti in faccia, o in base, e nella loro situazione naturale. In questi unicamente consiste il Frantojo. Uno dei due ha un dente più dell' altro, acciò si cambino quanto più si può i punti del contatto. Questa figura gli rappresenta ingranati uno nell' altro, e si vede, che il dente dell' uno entra tra i denti dell' altro toccandone i lati; ma non il fondo, nel quale deve essere uno spazio per li frammenti del nocciolo.

I K I due rulli visti per la loro lunghezza. Il più grosso è quello che a una estremità del suo asse porta il rocchetto K, dal quale riceve il moto, ch' egli poi coi proprii denti, o solchi trasmette all' altro rullo.

—— 4 — Il Fattojo col Frantojo alla Salentina, e i Torchi alla Genovese. Vi si noti la Mula, che gira la macina, e 'l Fattojano, che con la pala va somministrando sotto la macine le ulive ammonticate sulla Fonte; e un altro Fattojano, che con la manuella all' argano va

dando le strette a un Torchio da gabbiuzzi, che vi si devono supporre almeno al numero di cinquanta. L'altro Torchio poi a sinistra è il Torchio de' Gabbioni, o da Mamme, e 'l terzo anche da gabbiuzzi si dee supporre a fronte delli medesimi.

TAVOLA IV.

Fig. 1. — È delineato un uomo, che sta stringendo delle ulive in picciole gabbioline di cordella di canape in un Torchetto di ferro. Egli gira con ambi le mani l'una di quà, l'altra di là il doppio capo del vette, e la morchia, e l'olio scolaro nella piccola conca sottoposta. Egli può far tanta forza col vette sopra il torchetto, che io una volta ne ritorsi le due colonnette.

—— 2. — Mostra un quarto di macine, il cui dosso A B C è convesso, come la convessità della sfera, donde la macine sembra essere stata tagliata, non è già piano, come D E F.

Fig. 3. — A è il disegno di un' usuale nostra gabbia, o gabbiuzzo da ulive, B al contrario è il disegno della gabbia inventata dal Signor Canonico Andriani di Monopoli.

—— 4. — È un Fattojo con i Torchi a nicchia, o siano incassati nella muraglia, e i quali si stringono anche col soccorso delle trocciole, si devono però supporre forniti di almeno cinquanta gabbiuzzi ciascuno a riserva del Torchio di prime strette, o da Mamme, che ha soli sette, od otto gabbioni. Non vi si veggono, che due soli Torchi, dovecchè ne portano cinque, od almeno quattro, gli altri due, o tre essendo nella muraglia rincontro a questa dei due.

INDICE

DELLE MATERIE CONTENUTE IN QUESTO II. VOLUME

FINE

Concorda coll' originale da me riveduto fino alla pagina 165 fine del 1. volume = Napoli 23 febbrajo 1856. = *Il Regio Revisore = Paolo Garzilli.*

CONSIGLIO GENER. DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

Napoli 5 marzo 1856. = Si pubblichi

Il Consult. di Stato Presid. provv.
CAPOMAZZO

Il Segretario Generale
GIUSEPPE PIETROCOLA

Concorda coll' originale da me riveduto fino alla pagina 619 fine del 2. volume = Napoli ottobre 1856. = *Il Regio Revisore = Paolo Garzilli.*

CONSIGLIO GENER. DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

Napoli ottobre 1856. = Si pubblichi

Il Consult. di Stato Presid. provv.
CAPOMAZZO

Il Segretario Generale
GIUSEPPE PIETROCOLA.